

# ondojan

comer bien en Gipuzkoa

nº 189 : julio 2020

.com



# DESESCALADA

el difícil retorno de la Gastronomía



GETARIAKO TXAKOLINA  
CRIANZA RIOJA ALAVESA  
ROSADO NAVARRO

Sigomareo @GrupLaNavarra



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



**ondojan**.com

Nº 189 Julio 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

**Coordinación:** Josema Azpeitia

**Redacción:** Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

**Colaboradores:**

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

**PUBLICIDAD:**

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



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

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

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

## estúpido conciencizado

### La Hostelería ha cumplido

**U**n nuevo número de Ondojan.com sale a la calle, y una vez más lo hace en este formato digital que va a ser, nos tememos, la tónica habitual a lo largo de unos cuantos meses. Al igual que las cartas de los restaurantes y los elementos comunes en papel como servilleteros, tarjetas, folletos... esta revista de ser impresa en papel representaría un posible foco de infección y contagio, por lo que seguiremos unos cuantos meses en este formato, por responsabilidad y también por practicidad en unos tiempos en los que mucha gente trata de evitar entrar al interior de los bares y, cuando lo hace, no busca como antes prensa o publicaciones por mera precaución.

En cualquier caso, aquí estamos, y si bien nos vemos limitados en cuanto a presencia física por la actual situación, nuestra presencia digital es cada vez mayor y cada vez tiene una mayor repercusión, por lo que estamos seguros de que vamos a seguir siendo un agente activo dentro de la gastronomía y la hostelería de este país, que necesita de medios independientes con espíritu crítico que la den a conocer y actúen como su voz.

Es en ese contexto en el que hemos lanzado la campaña "La Hostelería ha cumplido / Cumple tú con la Hostelería", destinada a pegar un toque de atención tanto a la sociedad como a los políticos acerca de la delicada situación que está viviendo el sector hostelero y el gastronómico.

Y es que este sector es uno de los que ha sufrido de una manera más dura y sangrante el confinamiento, el Estado de Alarma y las consecuencias posteriores a los mismos, porque si bien podemos salir a la calle y desplazarnos,



no hay la misma celeridad a la hora de volver a ocupar las mesas, sillas y taburetes de los bares y restaurantes.

Por lo tanto, debemos tener claro que la Hostelería ha cumplido. Que está cumpliendo todos los protocolos de seguridad e higiene a la hora de manipular y elaborar los alimentos, que están utilizando mascarillas, guantes, gels... para ofrecer su servicio, que han cerrado sin rechistar cuando se lo han pedido, que han sido los últimos en ponerse en marcha con normalidad, habiendo todavía muchos que no han abierto a la vista de que seguramente no les resultará rentable en las actuales condiciones...insistimos, la Hostelería ha cumplido, así que es el momento de cumplir nosotros con la Hostelería llenando los bares, utilizándolos con normalidad, saliendo a comer como hacíamos habitualmente... echando un cable, en definitiva, a un sector que da vida a nuestras calles, y quien dice vida dice alegría y, sobre todo, seguridad. Porque mientras hay bares y restaurantes una calle, una plaza..., tienen vida, pero sin estos se convierten en barrios-dormitorios sin alma ni personalidad. ¿Estamos dispuestos a vivir en espacios así?

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 189 EDITORIAL 03 HOMENAJE A JUANMA GAMENDIA Y ANTXON VALLÉS 04 CONSEJOS DEL MES 08 EN PORTADA: LA HOSTELERÍA HA CUMPLIDO 18 OPINIÓN 28 COLABORACIONES 34 ARTE LÍQUIDO 36 ITSASOTIK 38 OREKATUZ 40 DIETÉTICA 42 MENUDO MENÚ 44 RECETAS 46 JAKITEA 48 GRANDES MESAS: ARRAUNLARI BERRI 52 SAGARDOTEGIAK 58 ENTREVISTA: JONE KARRES 62 REPORTAJE: YON PAVÓN 72 AL DENTE 76 A LA CARTA: BERA BERA 82. GUÍA DE RESTAURANTES 86 LISTADO DE RESTAURANTES 106 PLACERES GASTRONÓMICOS 114 CON LAS MANOS EN LA MASA: SERGIO ERRASTI 116 DORMIR 117**



## VIDAS TRUNCADAS DE RAÍZ



**JOSEMA  
AZPEITIA**

Periodista  
gastronómico

**Como si de una maldición se tratara, volvemos a empezar un nuevo ejemplar de Ondojan, al igual que hicimos en el anterior con Joaquín Fernández del Dickens, con una glosa, en este caso a dos amigos desaparecidos durante esta etapa final de la desescalada. Ni uno ni otro han llegado al final del Estado de Alarma aunque ninguno de los dos ha fallecido por obra y gracia del Coronavirus... la vida es así de caprichosa y cruel.**

**H**ablamos de dos hosteleros de pura cepa, de esos que cada vez quedan menos en nuestras barras y nuestras cocinas. **Juanma Garmendia**, del asador Kattalin de Beasain nos dejó repentinamente la noche del 22 de mayo cuando un accidente estúpido e impredecible, una caída por las escaleras de casa, acabó con su vida cuando sólo faltaban tres días para poner de nuevo en marcha el restaurante y contando tan sólo con 59 años de edad.

Juanma era un sacrificado parrillero que siempre estaba rompiéndose la cabeza por conseguir el mejor género para alimentar las llamas de su parrilla. A lo largo de los últimos años se había especializado en carnes del país e, incluso, había llegado a criar él mismo vacas y bueyes autóctonos o cercanos en el caserío Abarrizketa de Beasainmendi, con la complicidad de su amigo Pantxo. Este celo de Juanma por servir la mejor carne le había valido una entusiasta clientela y la consecución, en su día, de la txapela



que le acreditó como Campeón de Parrilla de Euskal Herria. De carácter afable y bonachón, Juanma era miembro de la Asociación Jakitea con la que colaboraba desinteresadamente en todos los eventos que ésta llevaba a cabo. A sus miembros les va a costar mucho asimilar su pérdida.

Por otra parte, **Antxon Vallés**, responsable del veterano bar Casa Vallés de Donostia tras la jubilación de su hermano Blas falleció el pasado jueves 18 de junio por una insuficiencia coronaria, en este caso contando con 57 años de edad.

Antxon había sido durante toda su vida un hostelero respetado por crítica, público, medios de comunicación, turistas... el hecho de dirigir uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad donde, además, se había inventado la Gilda, lo convirtió en víctima continua de cámaras fotográficas, móviles y videocámaras, lo que no le hacía perder el humor ni el buen trato con la gente a pesar de la saturación a la que a veces era sometido y a la que siempre respondía con suma amabilidad.

Antxon, al igual que Juanma, fueron terriblemente generosos con esta humilde publicación. Siempre nos ayudaron cediéndonos sus instalaciones y su género tanto en presentaciones como en aniversarios, encuentros profesionales... ambos, además, colaboraban habitualmente con proyectos solidarios y altruistas cuando se lo requerían. Se han ido dos grandes hombres que no se limitaban, ni mucho menos, a trabajar y a llenarse los bolsillos. La gastronomía vasca está de luto.

***Antxon y Juanma, fueron terriblemente generosos con esta humilde publicación. Siempre nos ayudaron cediéndonos sus instalaciones y su género tanto en presentaciones como en aniversarios, encuentros... ambos, además, colaboraban con proyectos solidarios y altruistas cuando se lo requerían. Se han ido dos grandes hombres que no se limitaban, ni mucho menos, a trabajar y a llenarse los bolsillos. La gastronomía vasca está de luto.***



Ventanas Goierri

20 **urte**  
años

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

943 72 53 15

**Maite duzun hor**  
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a path of light through the clouds. The overall scene is serene and expansive.

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

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

## CARNES DE LA COSTA

---

A la costa se acude a comer pescado. No lo negamos. Pero en el **Bai Bidea** de Zumaia, además de excelentes pescados a la brasa podemos degustar exquisitas carnes de vacuno mayor a la **parrilla de carbón**: chuletón de vaca vieja de importación, "tomahawks" de vaca nacional... carnes que son maduradas en el precioso armario de maduración que han adquirido **Yuli Aparicio y Cristian González** y que preside su coqueto comedor. Los amantes del vino también saldrán muy satisfechos.

---

■ **BAI BIDEA JATETXEA** Tel. 943 86 02 75  
Eusebio Gurrutxea, 6 - ZUMAIA

---







## ¿ECHAMOS UNAS RABAS?

Algún día habrá que plantearse organizar un campeonato de rabas en Gipuzkoa, pues este producto que antes se tenía por cubrir el expediente empieza a estar especialmente cuidado en algunos establecimientos, como éstas que prepara todos los fines de semana **Karmele Graña** en el **bar Eire** de Urretxu, dirigido por su marido, el veterano hostelero local **Txema Iriberry**. Sabrosas, crujientes, servidas en una generosa ración... estas rabas, al igual que sus exquisitos tigres hacen furor.

---

■ **EIRETABERNA** Tel. 943 72 64 66  
Gernikako Arbola, 3 - URRETXU

---



Calle  
Caracas Bojos



## LUCES, CÁMARA... COLOR !!!

La ciudad blanca ha salido del confinamiento salpicada de color gracias a Kromátiko, el nuevo restaurante que acaban de inaugurar en el emplazamiento del antiguo Izaga dos cocineros de tomo y lomo como son **Aitor Etxenike** (ex-Sukalki) y **Javi Vadillo** (ex-Carallo) acompañados en la aventura por **Zuriñe Kim y Eva Saenz de Zaitegi**. Juventud, osadía, cocina Kilómetro 0 con salpicones internacionales, cocina internacional con matices locales, imaginación, técnica... lo van a petar !!!!

■ **KROMATIKO** Tel. 639 47 60 66  
Beato Tomás de Zumarraga, 2 - GASTEIZ





### 3 SIDRAS MUY ESPECIALES

**"Gartziategi"**, sidra natural elaborada exclusivamente con manzana de Euskal Herria, **"700"**, hecha con manzanas recogidas a más de 700 metros de altitud, **"Anne"**, creado con manzanas de la cosecha de 2018 criadas con aporte de madera como un gran vino. Son las nuevas y geniales creaciones de los hermanos **Ander y Nere**, jovencísimos responsables de la sidrería Gartziategi, que quieren dar un golpe de timón al mundo de la sidra hacia los caminos de la calidad y la modernidad... **Txotx !!**

■ **GARTZIATEGI** Tel. 943 46 96 74  
Martutene Pasealekua, 139 - DONOSTIA



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

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

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55  
Pilarrenea ..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99  
Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58  
Zezilionea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Martinez ..... 943 88 06 41  
Olano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44  
Kixkurgune ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51  
Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 05  
Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDETEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58  
Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

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

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

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

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSOIAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

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

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

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

### ZEGAMA

Arietza Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91  
Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

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

### Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

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



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



**Goitur**  
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

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

**i 943 16 18 23**

# OSTALARIEK ZINT



# ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alarma Egoerarekin eta bere ondorioekin, Ostalaritza eta Restaurazioarena izan da. eta hiru hilabete eman dugu ireki gabe horrek ekarri dizkigun zailtasun eta galera guztiekin. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiak betetzen ari gara. estaltzen dugu, mahaiak separatzen ditugu, kartak erretiratu ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

**BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILA:** Arauak bete, gainontzeko bezeroak errespetatu itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu. **UDALETXEA:** Malgutasuna eta gizatasuna erabili itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitze gure sektorearen tokian. Bizilagunekiko elkarlanean. **ADMINISTRAZIOA:** Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili gure

# ZO JOKATU DUTE



# OSTALARIEKIN !!

eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atek itxi genituen. Gure ordutegi eta aforoak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aukiak desinfektatzen ditugu, janaria. Ez da beti guztion gustukoa. Baina ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Murriztu eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldeztirik erraz izaguzue.

**ondojan**.com  
corner bien en Gipuzkoa



## LA HOSTELERÍA HA CUMPLIDO... ... CUMPLE TÚ CON LA HOSTELERÍA !!

Éste es el titular de la campaña que ha puesto en marcha ZUM Edizioak, empresa editora de Ondojan.com en apoyo a la Hostelería del País Vasco en vista de la evolución que se ha dado a lo largo de la desescalada y la llegada (o casi) a la tan cacareada y comentada “nueva normalidad”.

**Y**a hace unas cuantas semanas desde que los primeros valientes se atrevieron a abrir sus bares y restaurantes limitándose inicialmente a las terrazas con un aforo reducido y tras pasar varias etapas a lo largo de las cuales, poco a poco, se han ido ampliando las facilidades para que el público pueda acceder a los locales de hostelería. A partir de ahora, en la mayor parte de nuestro territorio, los bares y restaurantes podrán funcionar sin limitaciones de aforo, eso sí, manteniendo la obligación de garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros y toda una serie de medidas de seguridad e higiene que serán vigiladas con lupa.

### Sector perjudicado... y demonizado

En todo este proceso, en cualquier caso, la Hostelería ha sido uno de los sectores más afectados y más perjudicados. Desde el minuto 0 del Estado de Alarma todos los bares, restaurantes, hoteles, cafeterías... fueron obligados a cerrar sus puertas a cal y canto y han sido los últimos en abrir la persiana. De hecho, no son pocos los que todavía no han reanudado su actividad, sin contar los que se han quedado por el camino y los que, probablemente, se quedarán a lo largo de los próximos meses.

Y es que la Hostelería no sólo ha sido cerrada y anulada durante casi tres meses, es que además ha sido literalmente demonizada. **No ha habido un motivo claro y demostrable para castigar como se ha hecho a este sector**, ya que antes del confinamiento no se ha dado ningún caso flagrante de contagio cuyo origen haya sido demostrado en un local de hostelería. Es más, hay pruebas de que focos de contaminación por Coronavirus se dieron en su día en funerales y actos religiosos, pero el culto no ha sido castigado como la hostelería ni se han puesto semejante cantidad de restricciones a la celebración de misas y actos litúrgicos



mundo pudiera llevar a cabo su actividad, pero está claro que lo único que se ha protegido con dientes y uñas ha sido el comentado sector de la gran distribución de alimentos y la industria pesada. El resto de actividades económicas han sido despreciadas y ninguneadas como si no aportaran nada a la vida y economía de nuestra comunidad.

Así, se han dado casos absurdos y surrealistas como el hecho de que, por poner un ejemplo, los vecinos del barrio de Gros de Donostia no podían acudir a hacer sus compras al Mercado de la Bretxa a pesar de encontrarse éste al otro lado del puente del Kursaal, a 200 metros de distancia, pero podían coger el coche y desplazarse al centro comercial Garbera, situado a 4-5 kilómetros, a realizar sus compras. La policía impedía el paso de los viandantes entre el barrio de Gros y la Parte Vieja para realizar compras, mientras que el tránsito rodado al hipermercado estaba garantizado y con todas las bendiciones. Una situación totalmente injusta de la que alguien debería responder y dar las pertinentes explicaciones.

Volviendo a la hostelería, las continuas prohibiciones y restricciones que se han ido aplicando a este sector en su lento y complicado retorno a la "normalidad" han hecho que la sociedad no le quite el ojo de encima. La sensación general ha sido la de que era un peligro abrir los bares, que el entrar en ellos iba a suponer contraer sí o sí el coronavirus, y que en su interior iba a ser mucho más fácil contaminarse que en el súper, la iglesia o cualquiera de los demás recintos a los que se podía acceder.

Esto ha traído consigo que todavía a día de hoy, y a pesar

de que los bares y restaurantes estén cumpliendo a rajatabla todos los protocolos sanitarios, haya todavía una parte nada despreciable de la población que no se atreve a acudir a los locales de hostelería como lo hacía antes. Y entre la población que se atreve hay un porcentaje nada despreciable que si bien acude a las terrazas, no se atreve todavía a entrar en el interior de los bares o a los comedores. Esta actitud, sin duda una consecuencia de la nefasta gestión hacia el gremio hostelero que se ha dado por parte de las instituciones y los medios de comunicación, está ocasionando y ocasionará perjuicios incalculables a la actividad diaria del sector.

## Restricciones de los Ayuntamientos

Lo anteriormente comentado no es el único problema con el que se ha encontrado el sector hostelero. La actitud de los ayuntamientos hacia la hostelería ha dejado mucho que desear, sobre todo en los inicios de la desescalada, cuando los gestos hacia la hostelería habrían facilitado de una manera inmensa que el sector hubiera arrancado con más fuerza y unos mayores ingresos, algo totalmente necesario para su supervivencia, sobre todo tras un período de inactividad tan largo.

A nadie se le escapa que a día de hoy los pueblos cuentan con grandes zonas peatonales, con aceras y paseos mucho más amplios que hace unas pocas décadas. Y el sector hostelero, ante las restricciones de aforo y distancias que se exigían al inicio de la desescalada, intentó por todas las vías iniciar en condiciones su actividad. Una de



**CASA UROLA**



**HAIZPE**



Las mayores demandas a los ayuntamientos fue el de pedir que se permitiera, de manera excepcional y por un tiempo limitado, que las terrazas ocuparan un mayor espacio para así poder instalar no más mesas, sino las que se instalaban habitualmente, pero manteniendo las distancias que exigía la ley. Increíblemente en muchos, muchísimos ayuntamientos, la actitud ha sido la de poner trabas a los hosteleros apoyándose en la ley vigente, evitando reconocer que una situación excepcional requiere de medidas excepcionales temporales.

Pero no, los hosteleros han visto cómo el tiempo corría, cómo días de tiempo extraordinario en los que una ampliación de terraza les podía haber supuesto un ingreso especialmente necesario en un momento tan sangrante iban pasando sin que sus consistorios, esos que no perdonan a la hora de cobrar los impuestos, les permitieran llevar a cabo

sus demandas. Llama la atención que algunos alcaldes y alcaldesas han denegando estas terrazas escudándose en que, en su opinión, dejar a un bar colocar tres o cuatro mesas más habría supuesto un caso de "prevaricación", cuando pertenecen a partidos políticos salpicados de escándalos y en los que la prevaricación, pero la de verdad, ha sido la tónica habitual de muchos de sus miembros a lo largo de décadas y décadas.

### Absurdos "Bonos de Ayuda"

Por no hablar de medidas ridículas como la creación de "bonos de apoyo a la hostelería" que han servido para lavar la cara de ciertos consistorios y poco más, ya que estos contaban con más restricciones o contradicciones que las propias "leyes" de la desescalada. Baste como muestra el caso de Legazpi, localidad en la que editamos Ondojan.

## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos  
 General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15  
 info@essenciawine.com  
 www.essenciawine.com





com, cuyo consistorio decidió crear unos bonos de ayuda a la hostelería, pero prohibiendo con ellos que los usuarios pudieran beber ningún tipo de bebida alcohólica o refresco carbonatado, con la intención de así evitar el alcoholismo o la obesidad infantil.

Esta absurda medida que habría implicado situaciones tan absurdas como que, por ejemplo, un padre no habría podido comprar con el bono un refresco para su hijo pero sí una pieza bien azucarada de bollería industrial, y que evidenciaba la profunda ignorancia de de ciertos ediles que ven en un bono de ayuda al consumo una promoción del alcoholismo mientras su partido en el gobierno destina 50 millones de euros para ayudar a la industria vinícola vasca para paliar la bajada de ventas por el Coronavirus, esta absurda iniciativa, decimos, ha sido contestada por el gremio de hostelería local en bloque que se ha negado a aceptar dichos bonos restrictivos, con lo que la iniciativa se ha quedado en la típica foto-pose institucional del equipo de gobierno luciendo sonrientes con los bonos, recogida, eso sí, en la prensa local como un gran logro municipal.

## Un respeto a la Hostelería

Esta campaña, por lo tanto, pretende que social e institucionalmente se de un respeto hacia el sector hostelero. Los hosteleros y hosteleras han sido confinados, han visto cerradas sus puertas en muchos casos con las cámaras y armarios llenos de género que se ha echado a perder, y a la vuelta no se han encontrado más que con dificultades y normas que cambiaban día a día para poder ejercer con

normalidad su actividad.

Así pues, pretendemos con esta imagen que la gente y la administración sea consciente de que la hostelería ha obedecido ciegamente todas las normas que le han sido impuestas y, además, no se ha quejado, no ha sido beligerante, ha ido aceptando todas y cada una de las restricciones que se le han ido acumulando y ha seguido adelante en su quehacer diario como buenamente ha podido.

Por lo tanto, la actitud de la hostelería merece un respeto. Respeto por parte de los clientes y usuarios, que deben respetar las normas de distancia, aforo, comportamiento... los usuarios de los bares deben entender que aunque ellos pasen de las normas, el bar o el restaurante están obligados a cumplirlas, y que una actitud irresponsable por parte de un cliente o un grupo de clientes puede llevar a la clausura de un local o a recibir una multa. Los hosteleros no pueden hacer de policías, por lo que está en las manos de los clientes el hacer que estos locales puedan ejercer cómodamente su actividad.

Asimismo, la campaña pide a los clientes que comprendan las carencias que estos locales pueden tener a lo largo del proceso de adecuación a la nueva realidad. Muchos de ellos han tenido que arrancar con menos personal del habitual, y las necesidades de la nueva realidad (desinfección de mesas, obligación de servir a las terrazas...) hacen que muchos procesos se ralenticen, que el cliente tenga que esperar más de lo habitual, que la atención no pueda ser tan personalizada como en circunstancias normales... es el momento de entender al sector, y no el de publicar críticas

# BAR ROBERTO

General Artetxe 1  
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros,  
donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermú.  
No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**,  
una estupenda mezcla de Campari y vermú, con dos o  
tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón.  
Pregunta también por **"TXANTXILLO"**,  
nuestro vermú de grifo casero.

¡¡Te esperamos!!

en Trip Advisor o quejarse por cualquier minucia. Es el momento de los gestos, la empatía y la comprensión.

Finalmente, esta campaña pide a los Ayuntamientos y a las Administraciones que dejen de demonizarles y ponerles palos en las ruedas. Que legislen con mesura, que empaten con el sector, que sean ecuánimes y justos a la hora de aplicar normas y restricciones. Son miles y miles las familias que dependen del gremio de la Hostelería y la Restauración. Han sido unos de los grandes perdedores durante esta situación... es el momento de darles algo de oxígeno para que, si no recuperar, al menos se puedan aproximar a la normalidad perdida.

### ¿Cómo participar en la campaña?

Esta campaña ha sido realizada con las fotos de más de 100 hosteleros y hosteleras del País Vasco. Varios cientos de ell@s fueron invitados a participar en la campaña y no fueron pocos los que enviaron su imagen para confeccionar los carteles. De hecho, hay dos carteles, uno limitado a Gipuzkoa y otro que se extiende por el resto de Euskal Herria en el que también aportan su imagen hosteleros y hosteleras de Bizkaia, Navarra y Álava.

Lo que se pide a los diferentes locales de hostelería es que impriman este cartel en un formato DIN A3 (Tamaño periódico) o DIN A2 (Tamaño periódico abierto) y lo peguen en un lugar visible de sus establecimientos. El

imprimir los carteles en una tienda de fotocoias va a tener un coste que rondará entre 1 ó 1,5 euros por cartel.

Quien quiera que le enviemos los carteles a alta resolución en formato PDF o JPG por correo electrónico nos los puede solicitar, sin ningún compromiso, al correo josema@zumedioak.com

Asimismo, quien quiera que le informemos puntualmente sobre nuestra actividad, que le enviemos nuestras publicaciones en PDF o que le invitemos a iniciativas como ésta, puede enviarnos su número de móvil a la misma dirección de correo electrónico y le añadiremos a nuestro listado de Whatsapp.

Finalmente, también se pide a los hosteleros y hosteleras que, si están de acuerdo con la campaña, que se hagan una fotografía con el cartel como hemos hecho nosotros, o que saquen fotos a los carteles una vez puestos en las paredes de su local, y que nos envíen esas fotografías. Las colgaremos en nuestras redes sociales y le daremos, todavía más eco al mensaje que queremos transmitir.

### ¿Y si no estoy en los carteles?

Si os gusta la campaña y su mensaje, mandadnos vuestra fotografía con la mascarilla puesta y si juntamos 90 fotografías, editaremos otro cartel u otros carteles en los que apareceréis vosotros. Podéis enviarnos vuestra foto a josema@zumedioak.com o al Whatsapp 609471126.



# LA HOSTELERÍA



# CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. En los últimos tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos cuidando la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir a nuestros clientes. No es siempre fácil.

**CLIENTE, AMIGO, USUARIO:** Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras dificultades.  
**AYUNTAMIENTO:** Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la colaboración.  
**ADMINISTRACIÓN:** Proteged más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legislad con justicia y mesura. Empatizad con nuestro gremio y con los clientes.

# A HA CUMPLIDO



# LA HOSTELERÍA

en Euskal Herria y uno de los más vigilados y controlados en la "vuelta a la normalidad". Hemos cerrado desde el primer día y no hemos abierto en  
respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos mesas, sillas y mostradores, tapamos la  
y el gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

los errores y faltas. Esta situación es nueva para tod@s, incluso para ti.  
comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.  
y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

**ondojan.com**  
comer bien en Gipuzkoa.



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## DE LA NECESIDAD AL PLACER

Qué importante ha sido para el devenir de la cocina actual lo que afirmaba, el llamado *Príncipe de los Gastrónomos* y precursor, llamémosle un poco ampulosamente, “ideológico”, de la Nouvelle Cuisine, el orondo **Curnonsky**, en su conocido aserto “La cocina existe cuando las cosas tienen el gusto de lo que son”. Lo que resulta

Hay productos transformados que son más apreciados que el producto fresco

menos conocido tal vez es que este aforismo formaba parte de una cuarteta que escribió en honor de la gran cocinera bretona **Mélanie Rouat** y de su hija **Marie**, de Riec-sur-Bélon, en cuya casa estuvo refugiado durante los años complicados, más aun si cabe alimenticiamente para un gastrónomo, de la II Guerra Mundial. Esta cuarteta dice: «Couronnons de lis et de roses / Mélanie et Marie et tout ce que elles font / La cuisine c'est quand les choses / ont le goût de ce que elles sont.» (Conozcamos de azucenas y rosas Mélanie y Marie y todo lo que hacen / La cocina es cuando las cosas tienen el gusto de lo que son.) Es conveniente precisar que el aforismo no es más que una parodia del verso de **Edmond Rostand**, un tanto melifluido y cursilón, que dice: «O, toi, soleil, sans qui les choses / ne seraient ce que elles sont.»

La cuarteta de Curnonsky es sin duda poéticamente mejor y evidentemente más certera. Curnonsky era un gran literato (nada menos que el “negro” de la gran novelista **Colette**) a la vez que muy irónico y socarrón. Seguramente intuyó que, con esta sentencia, atacaba la gran cocina rimbombante, decadente y pomposa, la cual, si no se ponía remedio, conducía a la total decadencia por la inevitable degradación y falsificación de los ingredientes suntuosos.

De esta aparente pijadita literaria surgió la base que revolucionó la cocina moderna, aunque si es mejor sin duda optar por el sabor que se aproxime más al original, hay excepciones, tan gloriosas como puntuales que resulta obligado comentar.

Los métodos de conservación del pasado se hacían por pura necesidad, como el ahumado, la desecación al sol, la salazón, cebiches, marinados, las conservas (más recientemente) y los escabeches, si bien, estos últimos y según la controvertida teoría del polémico y genial gastrónomo asturiano **Pepe Iglesias** (que desgarraciadamente hace pocas fechas nos dejó) los escabeches más que un método de conservación fueron en sus orígenes una modalidad de guiso.

Son técnicas que en estos momentos se pudieran dejar de utilizar, ya que hay otras formas de conservación más



modernas como la liofilización, el envasado al vacío o la congelación. Sin embargo, estas técnicas transforman el gusto original de algunos productos y en algunos casos son mejor que el producto fresco, como el salmón ahumado, que es generalmente más apreciado que el fresco. Las anchoas en salazón (al menos las de máxima calidad) se han convertido en un capricho de los morritos más finos, o el bacalao en salazón, muy diferente del bacalao fresco, que se valora más que éste, y no digamos de una conserva maravillosa, como es el caso del caviar, que nace como un producto de subsistencia de los pescadores del Mar Negro, y posteriormente se ha convertido en una delicadeza del máximo lujo. Y qué decir del jamón curado, que es mucho más importante que el pernil de cerdo en crudo, o la mojama y la cecina en relación al atún fresco o carne sin curar respectivamente. Por no hablar de los efectos positivos de algunas técnicas, a veces injustamente denostadas, como es el caso de la congelación que rompe las fibras del pulpo en lugar de las engorrosas palizas a las que lo sometían las pulpeiras de antaño para ablandarlo. O la desecación y liofilización, por ejemplo, de la salsa negra de chipirón que refuerza mucho el sabor para emplearla en platos netamente vanguardistas y en la onda del minimalismo. Y, por supuesto, hay un producto que es una transformación absoluta de su materia prima, la uva: el vino. Por descontado que las uvas se valoran, pero en este caso, la transfiguración por efecto de la fermentación alcanza cotas mucho más altas, sublimes, complejas y de fuerte impacto económico. O el mismo queso, otro producto transformado y que, en una de sus célebres greguerías, **Ramón Gómez de la Serna** describió como “*eternidad de la leche*”.

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## ES LO QUE TIENE EL AMOR

**R**ecuerdo la primera vez que bebí un vino de **Matías Michelini**. Fue hace ya unos cuantos años en una emotiva cata dirigida, de manera magistral, por el gran **Josep Roca** en **Gastronomika**. Aquel vino era su *Agua de Roca* y aquel momento quedó grabado en mi memoria. Pocas veces he visto un nombre tan bien puesto en una etiqueta.

Los vinos de **Matías Michelini** están cargados de energía, electricidad y emoción. Son transparentes y sinceros.

No fue una cata técnica, ni mucho menos. La cosa no consistió en “oler y beber”, sino en “escuchar y sentir” lo que contaban aquellos vinos acerca de sus creadores. Porque muchos vinos son precisamente eso, fiel reflejo de la persona que los ha creado. Recuerdo aquel *Agua de Roca* como un vino austero, tímido en aromas pero recto, afilado y profundo en el paladar. En cierto modo, así definía también Josep Roca a Matías Michelini en su magnífico libro *Entre viñas, viaje al alma de los vinos: «delgado, fibroso, de facciones afiladas, austero en el trato de primeras pero alegre y amigable después, humilde, transparente, genuino»*.

Después de aquella emotiva sesión, he tenido la oportunidad de beber varios de sus numerosos vinos, leído bastante acerca suyo y escuchado en varios de esos directos de Instagram con los que tanto hemos disfrutado y aprendido durante el reciente confinamiento. La biodinámica es su camino para conseguir su verdad. Comenzó a aplicarla cuando se percató de que, los vinos que realmente le emocionaban, fueran del lugar que fueran, concidía que eran biodinámicos.

Sus vinos siempre están cargados de energía, electricidad y emoción. Podrán gustarte más o podrán gustarte menos, pero nunca hay maquillajes. Son transparentes y sinceros.

Uno de sus proyectos más recientes le ha traído a **Navarra**. El destino quiso que su vida se cruzara con la de los hermanos **Iñaki, Mikel y Xabi Sanz de Viña Zorzal** para elaborar vinos conjuntamente. El idilio, desde mi punto de vista, ha resultado un éxito rotundo. “Miche” ha originado un soplo de aire fresco con su nueva interpretación de diferentes terruños en **Fitero y Cintruénigo**. Su visión del vino le permite obtener resultados novedosos y esperanzadores en Navarra. Intenta transmitir el paisaje del que proceden desde un estilo más actual: vinos frescos, ligeros y de trago largo. Han establecido, de manera inteligente,

una clasificación interna para sus vinos a modo de pirámide, comenzando por la cúspide: “Vino de parcela única”, “Vino de parcela”, “Vino de paraje”, “Vino de pueblo” y “Vino de comarca histórica”. Hasta la fecha han producido poquísimas botellas bajo cinco etiquetas peculiares y llamativas: **GarnaCHE**, clasificado como

“Vino de Paraje”; La Pelí, Jirafas y **La Moribunda**, como “Vinos de Parcela” y todos ellos pertenecientes a la serie Pequeñas Puertas; y **Corral del Mate**, perteneciente a la serie Punto de Fuga y clasificado como “Vino de parcela única”. Desde mi punto de vista, se trata del proyecto más ilusionante de la región, junto al iniciado por los gipuzkoanos **Jon Aseginolaza y Pedro Leunda** en 2016 con sus magníficos **Kauten, Otsaka, Cuvée, Matsanko, Santa Zita y La Torraza**.

Si tenéis interés por conocerlos, podéis encontrarlos en nuestra pequeña tienda on line [www.essenciawine.com](http://www.essenciawine.com). Salud!



**Bonarbe**  
aceite de oliva virgen extra

**ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA  
BONARBE PICUAL ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

<https://aqaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

**AQUAIGNIS**

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



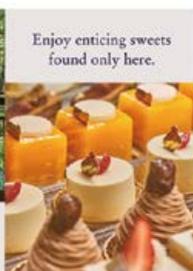
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.

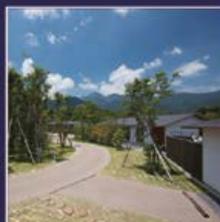


The joy to pick  
fresh strawberries.



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

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



**Aitor Buendía**

[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)

## TERRA MADRE-SALONE DE GUSTO 2020-2021... AURRERA

**E**l COVID-19 nos ha golpeado... ¡pero no nos va a parar! Así de claro lo tenemos en Slow Food tras el último Consejo Internacional celebrado de forma telemática y donde se ha abordado la nueva situación en la que nos encontramos. *“Los motivos que han llevado al mundo a esta crisis están inevitable-*

Debemos transformar la crisis alimentaria provocada por Covid-19 en una oportunidad para la revitalización de la tierra

*mente conectados con ese sistema económico de desarrollo que hemos estado luchando durante años”,* ha reseñado en un comunicado oficial. También podemos afirmar firmemente que muchas de nuestras luchas pueden ser parte de la respuesta a la crisis, comenzando por la necesidad de ser cada vez más una comunidad de destino, para superar esas lógicas vinculadas simplemente a la competencia, poniendo la solidaridad y la amistad en el mismo centro de cualquiera de nuestra actividad.

Al respecto del próximo Salone del Gusto-Terra Madre, será una edición global, tanto física como digital, que comenzará el 8 de octubre, involucrando a los 160 países de la red Slow Food a través de una combinación de tecnología digital, eventos físicos y formatos innovadores. Debemos transformar la crisis alimentaria provocada por Covid-19 en una oportunidad para la revitalización de la tierra, comenzando con formas de agricultura, hospitalidad y turismo que generen bienestar para las áreas y comunidades locales. Una vez más, nuestro objetivo es hacer esto prestando nuestra voz a las comunidades que se han movilizad



### No es una feria comercial

Terra Madre Salone del Gusto no es una feria comercial que se puede posponer de un año a otro: es una oportunidad para la educación y el diálogo. Es donde una gran red de agricultores, pastoras, pescadores, artesanos y artesanas de la alimentación, cocineros, jóvenes, pueblos indígenas y migrantes ganan confianza y valor, donde pueden compartir ideas y soluciones a problemas comunes. *“Y si los delegados no pueden acudir a Terra Madre, entonces se llevará Terra Madre a todos los rincones del planeta”,* ha subrayado Edie Mukiibi, Vicepresidente de Slow Food International.

Será la mayor edición de la historia con una ciudad y una región, Turín y Piemonte, que serán el corazón de esta dulce revolución: *“se propondrá una amplia gama de ideas e iniciativas desde el centro; y la energía generada por estas iniciativas volverá y enriquecerá el centro. Estamos entrando en una nueva dimensión para Slow Food y Terra Madre, y nuestro objetivo es transformar la tragedia de la pandemia en el mayor impulso para el cambio en nuestra historia”.*



con  
*Aitor Buendía*

# LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.





*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BARY CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



**Nere Ariztoy**  
Consultora Turismo Gastronómico

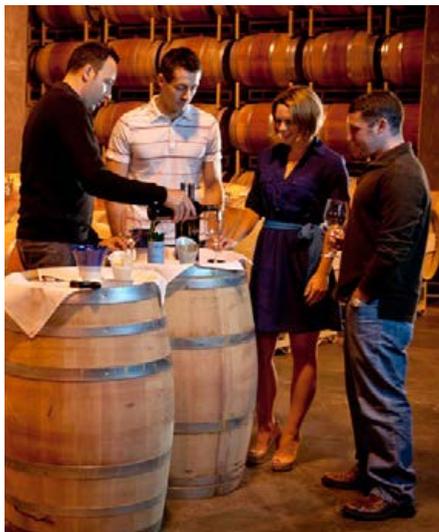
## EL FUTURO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

**S**iempre ha sido difícil hacer previsiones en un mundo tan rápido y cambiante como el actual pero hoy en día se ha convertido en un ejercicio de alto riesgo.

La crisis del Covid\_19 ha obligado a **cambiar los hábitos de la población mundial** y a **modificar** muchos aspectos de la **vida diaria**. El futuro del sector turístico se vislumbra cuando menos incierto. Una quiere evitar creer que son acertadas las estimaciones como la que apuntan desde **Exceltur (Asociación Alianza para la Excelencia Turística)** **“el PIB (Producto Interior Bruto) Turístico en España se**

**prevé que caiga a finales de 2020 en 92.556 millones de euros lo que supondría un descenso del 60,7%** sobre el total de la actividad turística directa e indirecta estimada para 2019”. Las previsiones para la hostelería no son mucho mejores. Según un informe de Bain & Company y Ernst & Young, **el sector facturará un 40% menos en este 2020, lo que supone unos 55.000 millones de euros.**

Desconozco si el batacazo será tan grande como el que auguran estos señores pero en lo que sí confío es en la **fuerza**, las **ganas de reinventarse**, el **espíritu de lucha** y la **pasión** que ponemos en lo que hacemos **todos** los que trabajamos en este maravilloso mundo del turismo y la gastronomía. Lo **he visto en cada**



**apertura**, en cada terraza, en la exhaustiva preparación de cada equipo de los restaurantes que he visitado. En las consultas de productores sobre **“cómo recibir a las visitas a partir de ahora”**. En la **ilusión de volver a empezar** de muchos aunque también he vivido con pena el adiós definitivo de otros.

Una de las claves de este nuevo arranque es la **empatía**. Un 42% de la población se va a ver afectada por esta nueva situación que reducirá significativamente su capacidad de gasto. **De gasto sí, pero no de ganas**. Pensemos en ellos. Y mimemos a todos. No va a ser un camino fácil. Tocaré replantearse muchas cosas, repensar, rediseñar y a veces, olvidarse de lo que teníamos y **volver a empezar**. De cero. Pero como cantaba el gran Pau Donés **“...Depende ¿de qué depende? De según como se mire, todo depende...”**



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



**MASKARADA**  
Euskal Gastronomía

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

## BURP...!

## COBEER 19

**E**stamos en un momento de solidaridad entre amigos, familia y compañeros porque hemos pasado momentos realmente difíciles; hemos sufrido la pérdida de familiares o amigos y no nos hemos podido despedir de ellos como nos hubiese gustado. Pero **los que nos quedamos tenemos la misión de no pifiarla, de ser felices y de disfrutar, sobre todo de los nuestros.**

Hay gente con gran corazón, que perdiendo horas de sueño, monta proyectos colaborando desinteresadamente, ya sea a pequeña o gran escala, con más o menos ruido mediático. Esta solidaridad nos llega y nos une a todos. La intención es lo que cuenta que se dice, pero hacerlo ya son palabras mayores. Un ejemplo de esta buena gente es el proyecto COBEER19.

El **proyecto solidario COBEER19**, nace de la cabeza de **David**, de la **Birrería REFU**, situada en el Vall d'Arán en el Pirineo catalán. David, después de una intensa charla con **Manu de Mala Gissona**, empezó a construir este proyecto solidario que consiste en **reunir 19 cerveceras del país**, para que cada una elabore la birra que le apetezca, y **donar el 19% del beneficio a una entidad local.**

Cerveceras como **Laugar** (Gordexola), **Bidassoa** (Irun), **Gross** (Donostia), **Sesma** (Navarra), se han sumado al proyecto y dentro de muy poco ya podremos disfrutar de estas **cervezas solidarias**, que estoy seguro que van a ser auténticos cervetzotes. Así que **estad atentos a los bares**, tiendas especializadas y a las redes sociales, ya que seguro que van a triunfar. Podréis aportar vuestro granito de arena bebiendo una de estas cervezas. Si no sabéis por dónde empezar os recomendaros pedir la famosa **Shackletown**, la **IPA de Mala Gissona**, ya que nunca defrauda. Es muy aromática, tiene un cuerpo y una espuma densos gracias a las maltas Crystal y Roasted, y está elaborada con **lúpulos americanos** como **Mosaic y Centennial** que hacen que esta cerveza sea una IPA única.



## DI...VINOS

SOMIADORS TINTO 2016  
(D.O. EMPORDÀ)

**7** Magníficos es una colección de grandes vinos creados por el grupo Torres, que proceden de viñedos muy singulares. Somiadors es el cuarto vino de la colección 7 Magníficos que aparte de Somiadors, cuenta con tres otros vinos: Rebels de Batea, tinto y blanco, de la DO Terra Alta, y El Senat del Montsant de la DO Montsant.

Somiadors es un tinto con una crianza bastante estructurada, hecho con cariñena y garnacha tinta denominada también lledoner en esta región. Esta zona vitivinícola es un territorio flanqueado por los Pirineos y la Costa Brava. Posee un microclima muy singular donde la tramontana favorece notablemente a la uva unido a los calurosos veranos suavizados con la brisa marina. Las uvas para elaborar este vino se seleccionan meticulosamente y, en su mayor parte, provienen de pequeñas parcelas de vides viejas.

Este Somiadors de 2016 tiene una potente personalidad con aromas a fruta madura y golosa propias de estas dos uvas que mezclados con el aroma mediterráneo otorgan un vino muy típico de la Denominación de Origen Empordà. En boca notamos claramente que Somiadors está hecho con cepas viejas, donde la uva madura le da ese sabor goloso y untuoso que es muy difícil encontrar en las cepas más jóvenes y que tras su paso por nueve meses en barrica terminan de redondear este vino.



## Arnau Estrader

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



## Jon Méndez

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





**Alberto Benedicto**  
www.aquavitaecocktails.com

## ¿EN BUSCA DE LA NORMALIDAD PERDIDA?

**D**espués de estos meses de confinamiento lo que más deseamos todo el mundo es volver a esa antigua normalidad, a esa rutina del día

a día, a poder acercarnos a la barra y disfrutar del surtido de pintxos, disfrutar de la cuadrilla o bien llegar a una terraza y sentarnos tranquilamente sin tener que esperar a que nos den paso... pero la cuestión es: ¿esto es mejor o peor que lo que teníamos antes? La respuesta es ni mejor ni peor, es diferente, esto nos va a traer cosas buenas a las cuales no estamos acostumbrados, como por ejemplo ser más pacientes, esperar nuestro turno, además de que esto provocará que nos esforcemos día a día en dar una mejor atención y un mejor servicio.

En estos días he tenido la ocasión de charlar con muchos compañeros, no solo con cocteleros sino también con cocineros, pasteleros, sidreros, carniceros, fotógrafos... y con cada cual que hablaba nos motivábamos mutuamente para buscar nuevas alternativas al futuro, es decir, no buscar volver a hacer lo que estábamos haciendo antes del confinamiento sino buscar nuevas soluciones, nuevos productos, nuevas experiencias y, como no, nuevos retos. Ander y Nere son dos de estas personas con las que he estado hablando en estas últimas semanas. Son sidreros y los propietarios de la Sidrería Gartziategi de Astigarraga. El reto que ellos tienen es dignificar el mundo de la sidra, y como no, innovar con productos nuevos, pero siempre respetando el producto y las tradiciones. Nos juntamos un día, en el cual ellos me presentaron sus nuevos productos, y yo les elaboraba un par de cocteles con ellos: el Dry Sagardoa, coctel con el que en 2015 ganamos el 1º Campeonato de coctelería con sidra y el Sagardojito, una versión

de un mojito cuya fórmula os ofrecemos aquí.

No podría haber realizado estos dos cócteles con una misma sidra, pues son cócteles completamente diferentes: el primero es un cóctel aperitivo, potente, sabroso y el segundo es un cóctel digestivo, es decir un cóctel largo y refrescante. Esto lo pude hacer gracias a Nere y Ander, que han creado tres tipos de sidras completamente diferentes, una sidra totalmente novedosa, Anne, la cual ha sido elaborada como si fuera un vino, pero en lugar de con uvas con manzanas, habiendo también pasado por barricas de roble. El otro tipo de sidra, ha sido una sidra muy compleja y redonda, pero a la vez refrescante llamada 700, ya que sus manzanos se encuentran a más de 700m de altitud y con la cual les preparé el cóctel Dry Sagardoa, pues su potencia aromática marida perfectamente con el Umeshu Choya y la Gin, los otros dos ingredientes de este cóctel. Y, por último, pero no menos importante,



sino la más tradicional y refrescante con la cual he realizado el cóctel que os traigo hoy, el Sagardojito, el cual me gustaría que las sidrerías pudieran ofrecer como colofón final a una comida o cena. ¿Por qué? Pues porque como os comentaba al principio, es un momento de cambiar, de girar de rumbo, y el hecho de poder tomar un cóctel de postre en una sidrería elaborado con su propia sidra me parece que es una manera muy interesante de ser disruptivo e innovador, además de buscar nuevas experiencias con las que nuestros clientes disfruten y también sea un valor diferencial en momentos de dificultad como son los que estamos viviendo actualmente.

Por ello, os animo a que seamos disruptivos no sólo profesionalmente, sino en nuestro día a día y buscar maneras diferentes de comunicarnos, maneras diferentes de convivir... maneras diferentes de sentir nuevas experiencias tanto en el mundo gastronómico como en el mundo real.

Es raro que en este artículo hable poco de coctelería, pero creo que lo he sintetizado todo en el cóctel que os traigo hoy que no deja de ser un mojito clásico, pero sin duda con un toque muy especial. Un toque nuestro, simplemente cambiando un ingrediente, el agua con gas por

sidra, y utilizando productos de cercanía como la hierbabuena Astigarraga o unos limones verdes de un huerto de Hernani, con los que podemos transformar un cóctel caribeño en un cóctel nuestro.

## SAGARDOJITO

### INGREDIENTES:

- 5 cl Ron Plantation 3 Star
- 2,5 cl Sirope de Caña de Azúcar Monin
- 2,5 cl Zumo de Lima
- 10 cl Euskal Sagardoa Gartziategi
- 1 ramillete de hierbabuena
- 1 manzana verde

### ELABORACIÓN:

Esta receta es una versión del mojito tradicional, pero en este caso hemos sustituido la soda o agua con gas por la Euskal Sagardoa Gartziategi, dando así un giro a uno de los cocteles más internacionales con una de nuestros productos mas representativos.



— FOR JU —  
**MALA GISSONA**  
CRAFT BEER

**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN  
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**  
Decúbrelo en: [malagissona.beer](http://malagissona.beer)



**Carol Archeli**

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

## MARMITAKO, DE INVIERNO O DE VERANO

**P**ara mí el marmitako ha sido siempre un plato de invierno. Me gusta disfrutar de él muy caliente, le saco mucho más gusto y sabor a un plato de cu-



chara caliente que templado.

Y claro, así me pasa, que en todos mis recuerdos de infancia comiendo este plato me veo sudando, acalorada y abriendo la ventana, ¡aire aire! Y el aire fresco no existe, porque es ¡verano! ¡Agosto!

Seguro que a más de un@ os ha pasado esta experiencia con el marmitako

¿A qué sí?

Hoy en día, la campaña del bonito sigue siendo en verano, pero un poco antes, ya contamos en las pescaderías con buen bonito de otras procedencias, especialmente, de Canarias.

Así que estos días de primavera, en los que aún se nota el fresquito es muy bienvenido un plato de cuchara calentito cómo es el marmitako de bonito o de atún.

El origen de este plato está en la sencilla comida de los marineros mientras faenaban. Era un plato energético y contundente que les aportaba energía para sus arduas tareas de pesca.

Lo preparaban con bonito o atún, aunque también con otros pescados azules, tipo verdel, lampo... Afirma mucha gente marinera que no hay marmitako más rico que el cocinado con la makaela, aunque eso ya se sabe, depende de gustos. ¡Probar para saber!

Aunque hoy nos parezca mentira, originalmente, el marmitako no llevaba patata, ni tomate, ya que parece ser que el tubérculo en cuestión no entró a las cocinas vascas antes del siglo XIX, desde América.

Pero, para entonces, el marmitako ya era un clásico de la cocina marinera.

¿Y con qué se cocinaba? ¿Cuál era su base de hidratos de carbono?

Pues el PAN.

Rebanadas de pan fritas o al natural.

Me imagino yo que sería como una especie de sopa de ajo o de zururutuna pero con bonito.

Un plato completísimo por su contenido en verduras, proteínas animales de excepcional calidad, por su aceite y por sus hidratos de carbono como el pan o la patata, hoy en día.

Se trata, sin duda de un buen plato único. Tal es así, que hay lugares de la geografía vasca en los que el marmitako se come a dos tiempos, como los cocidos en la zona de Castilla.

Un primer tiempo en lo que un@ pone rodajas de pan tostado o crudo en el plato y lo riega con el caldo del marmitako,

como quién se toma el caldo del cocido.

Y un segundo tiempo en el que se come el resto: la patata, las verduras y el bonito. Como quien se come los garbanzos y el cerdo en el cocido.

Me entran muchas ganas de emular aquellas recetas de bonito sin patata, con pan. Aquel pan de entonces negro, ácido y probablemente duro. Porque en aquellos tiempos no se hacía el pan todos los días, como ahora. Las familias horneaban su pan una vez cada quince días o más, y aunque era un pan de calidad, seguro que para el marmitako dejarían las partes menos nobles, porque, al fin y al cabo lo iban a mojar. Me encantaría hacer aquel plato y creo que algún día lo intentaré pero en la receta de hoy no.

Hay tanta recetas de marmitako como cociner@s, y no solo eso, si no que hay tantas recetas de bonito como situaciones. No es lo mismo hacer un marmitako para veinte comensales, que para cuatro. No es lo mismo hacer el marmitako en domingo, con toda la calma y el tiempo del mundo para disfrutar cocinando que entre semana, cuando hay que volver a trabajar por la tarde. O para niñ@s, o para ancian@s. O para comer o para cenar.

Hoy voy a mostraros una manera de hacer marmitako con la que estoy disfrutando un montón estos últimos años.

El truco, sobre todo está en el fumet y en el emplatado.

Espero que lo disfrutéis, y si os animáis compartáis con nosotras vuestra manera especial o preferida de hacer marmitako.

Lo podéis hacer a través de nuestra cuenta de Instagram @pescaderiaespe, nuestro correo electrónico [pescaderiaespe@gmail.com](mailto:pescaderiaespe@gmail.com), en nuestra cuenta de Facebook @pescaderiaespe o en nuestro grupo de Facebook para compartir recetas de pescado *comebiencocinapescado*.

## LA RECETA DE CAROL: MARMITAKO DE BONITO

### INGREDIENTES:

- Medio kilo de bonito limpio de espinas y pieles finamente cortado, tamaño bacalao desmigado.
- Huesos de bonito, y espinas y cabezas de otros pescados blancos.
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Una cebolla
- Un pimiento verde
- Medio pimiento rojo
- 4 dientes de ajo
- Un kilo de patatas
- Un pimiento choricero
- Un par de tomates de temporada

### ELABORACIÓN:

Lo primero que vamos a hacer es poner el fumet a cocer.

Pondremos todos los huesos que dispongamos, las partes menos nobles de las verduras y dejaremos que hierva suavemente todo el tiempo que podamos (media hora está muy bien), rectificando de sal.

Mientras se cuece el fumet, cortamos la verdura en trocitos pequeños, los tomates los pelamos y los cortamos también en cuadrados.

Y en una cazuela donde vayamos a hacer el marmitako, es decir en la marmita, ponemos a rehogar, con el aceite de oliva, todas las verduras picaditas.

Empezamos por la cebolla, después los pimientos y el ajo. Cuando esté rehogado añadiremos el tomate, la carne de pimiento choricero que previamente habremos puesto en agua y los dados de patata.

Cuando consideremos que esté bien rehogado le echaremos encima el fumet que hemos preparado, bien colado y dejaremos que la patata se cocine y coja todo el sabor del bonito que ya tiene el fumet. Aproximadamente de veinte minutos a media hora a fuego medio.

Lo que hemos hecho hasta ahora lo podemos dejar cocinado con anterioridad.



Es decir, si el marmitako es para comer, dejar el guiso preparado desde la mañana, de esta manera daremos tiempo a que las patatas se impregnen del aroma del fumet más profundamente. Pero ¡ojol!, reservad fumet, porque puede que el guiso haya engordado con el reposo y necesite rectificación de caldo.

Y ya sólo nos queda emplatar.

Servimos a cada comensal su ración de bonito crudo y finamente picado en un plato hondo. Eso es lo que verá, según se sienta en la mesa.

Después vendremos con la marmita muy muy muy caliente y verteremos el guiso sobre el plato. De esa manera, el bonito, que al estar cortado tan fino y por efecto del calor, se cocinará al instante ante los ojos de nuestro convidado.

Y el resultado será un jugoso bonito, que al verse tan sorprendido por el calor no tenido tiempo de perder nada de su sabor a pescado fresco ¡Una delicia!

Espero que disfrutéis tanto como yo de este plato, y que, si os apetece, nos lo contéis.

¡Feliz ratito en la cocina!



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

## ESA GRAN FAMILIA

**J**osema eta Ritxar, eskerrikasko! Durante este tiempo de caos que ha durado esta pandemia nos habéis demostrado que

la familia importa, que la unión hace la fuerza y que las penas, en compañía, pesan menos.

Poco importa que no hayáis cobrado un duro, que los bares y restaurantes permanecieran cerrados, que el miedo nos haya vuelto esquivos y temerosos.

¡Vosotros, a lo vuestro! Emplatándonos la realidad y marinándola con vuestro humor, irreverencia y cariño. Sirviendo un trago amargo, muchas veces, con la mejor sonrisa. No os ha quedado más remedio, lo sabemos. Os queremos.

Adoramos pertenecer a esta Gran Familia que es la hostelería, con sus luces y sombras, porque como en todas las familias, en la nuestra hay de TODO.

Esse hostelero que sigue abriendo cada mañana la persiana, canturreando, esperando a los primeros clientes, fieles, a los que saluda como si fueran hermanos, con mimos y quejas por igual.

Esta hostelera incansable, que organiza, compra, prepara, sirve, vigila y comprueba que todo sea como tiene que ser, librando una épica batalla todos los días.

Esse chaval que puso un bar por que no tenía donde caerse muerto y que “casualidades de la vida” le ha ido fenomenal. Detrás, esfuerzo, muchas ganas y duro trabajo.

Esas jóvenes, que despues de conseguir estudiar hostelería, porque, madre mía, es un trabajo muy esclavo, abren por fin su propio negocio y aprenden, se equivocan, se crecen y la gozan.

Nosotras, la una hija de hosteleros y la otra hija de txikiteiros, que nos hemos criado con todos ellos, sentimos tener el tesoro más grande del mundo, la mejor familia. Una comunidad en la que se vive conjuntamente y cada uno aporta lo que tiene, sea lo que sea.

Por eso queremos extender el abrazo más cálido a todas esas familias hosteleras que se dejan la piel todos los días y animarles a seguir. A seguir cocinando con amor, servir con diligencia y otear el futuro con esperanza, porque lo difícil ya está hecho!

Aquí nuestra pequeña aportación, una receta sostenible para adaptarnos a los nuevos tiempos, con ingredientes muy cercanos a la península y de larga tradición mediterránea con la que podemos hacer las delicias de toda la familia, éxito asegurado.



## FALAFEL CON RAITA

**INGREDIENTES:** Para el falafel: 100 g Garbanzos secos remojados 24 h; Una cebolla hermosa; Dos ajos pelados; Un calabacín; Comino; Sal; Pimienta negra; Pan rallado o harina de avena sin gluten (para corregir la textura)

**Para el raita:** Un bote grande de yogur cremoso; Un pepino; Medio limón; Sal; Menta fresca o hierbabuena

**PROCESO:** Triturar los garbanzos en una procesadora de alimentos. Añadir la cebolla en cubos, los ajos, el calabacín, el comino, la sal y la pimienta. Triturar otra vez conjuntamente hasta que resulte una mezcla no pastosa, es decir que se vean trocitos de garbanzo pero no excesivamente grandes.

Dejar reposar en un bol mientras preparamos el raita.

Disponer en un bote amplio de cristal con tapa el yogur, el pepino lavado y rallado con piel, el zumo de limón y la ralladura del limón y la sal. Cerrar la tapa y agitar enérgicamente.

Picar finamente la menta, agregar al preparado y corregir de sal. Disponer una sartén con fondo para freír el falafel. Verter aceite de girasol y calentar sin que eche humo. Con las manos humedecidas coger montoncitos de pasta y dar forma de bola, aplastando ligeramente. Freír hasta dorar y reservar en papel absorbente, para después servir con el raita y una generosa ensalada verde y a disfrutar todos juntos, onegin familia!!



# GANA UN LOTE



**bacalaos  
uranzu**

Tu tienda de bacalao online  
[www.bacalaosuranzu.com](http://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> ¿De donde procede el bacalao de Bacalaos Uranzu?
- 2> ¿Hasta cuántos formatos de bacalao venden en sus puestos?
- 3> ¿En qué tres municipios está implantado Bacalaos Uranzu?

**Envíanos tus respuestas por E-mail a:**  
[josema@zumedioak.com](mailto: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 • IRUN: Mercado de Uranzu • ERRETERIA: Centro Com. Niessen**



**Carolina Rñ**  
Dietista Colegiada nº 1887

## EL PATRÓN DE ALIMENTACIÓN

**C**uando hablamos de Alimentación saludable, la mayoría de las veces solemos

nombrar los alimentos que tomamos o que no tomamos, cómo los cocinamos, pero pocas veces somos conscientes de lo importante que es nuestro patrón de alimentación.

Una vez leí en un libro muy interesante escrito por un cocinero y por un médico ("Cocinar para vivir", de Fernando Fombellida y Andoni Luis Aduriz) cómo describían el concepto de patrón de alimentación, y desde entonces cada vez que alguien me preguntaba si este alimento es saludable o no lo es, siempre le cuento lo mismo...

"Imagina, por un momento, que estás en Teatro Victoria Eugenia, y hay un concierto de la Orquesta Sinfónica de Euskadi. Cuando están tocando, se llena el espacio... y toda la orquesta, en su conjunto, ha logrado un resultado armonioso, dinámico, único... Si a continuación escucháramos la misma interpretación pero sólo con el grupo de cuerdas, el oído sentiría que la esencia del grupo se ha desvanecido un poco. Si además pidiéramos a un único músico que tocara la misma pieza individualmente, los sonidos aislados del violín, la flauta o el triángulo... no lograrían transmitir la complejidad y la riqueza del conjunto de la orquesta, a pesar del virtuosismo de cada uno de ellos.

Sin duda los músicos son insustituibles y contribuyen a la grandiosidad de la orquesta, pero solo en la medida que tocan juntos y siguiendo las directrices de un director, el resultado es magnífico. El patrón alimentario completo adquiere propiedades que no se encuentran en los alimentos aislados. Lo que determina tu estado de salud no son los alimentos aislados, sino todo lo que comes."

Por ello el conjunto de lo que comemos cada día, y todos los días es lo que va a hacer que llevemos o no una alimentación saludable. Llevar una alimentación equilibrada es lo que nos va a hacer saludables. A mi me encanta el cochinito... todos los días comerlo, no sería saludable, pero de manera ocasional... ¿Por qué no?



Este último otoño-invierno desde Osakidetza han hecho una campaña usando como protagonista el plato de Harvard, el plato saludable, que desde las consultas llevamos años utilizando como herramienta de trabajo suprimiendo la pirámide nutricional.

El plato de Harvard nos viene a decir (frente a la pirámide nutricional que basaba su alimentación en los cereales e incluye alimentos ultraprocesados) que una alimentación saludable es la que un 50% de nuestro plato de manera regular son verduras, frutas y hortalizas y la otra mitad del plato lo vamos alternando con tubérculos, semillas o cereales integrales, y proteínas de origen animal o vegetal como carnes blancas, pescado, legumbres, huevos o frutos secos. Usando grasas de calidad como el aceite de oliva... en definitiva, materias primas saludables.

Este plato además de garantizar nuestra dieta saludable, permite sabrosas combinaciones, que te ayudarán a llevar una adecuada alimentación. Inspirare y comparte #platosharvard de instagram y verás qué divertido es comer saludablemente.

Ya sabes, si quieres llevar una alimentación saludable: cocina, compra materias primas de calidad, atrévete a cocinar verduras que nunca compras y pon variedad saludable en tu mesa.



### **CAROLINA RÑ: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD**

- 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.

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675

18+

HEL  
DUAK  
GARA!

...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 **ORDIZIA** • Tabakalera **DONOSTIA** • [www.acvmultimedia.com](http://www.acvmultimedia.com)

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### PANACOTA CON FRUTOS ROJOS

**INGREDIENTES: Para 6 raciones:** ½ litro de nata para montar; 3 gelatinas (de la variedad "cola de pescado"); 50 grs de azúcar; 1 chorrito de esencia de vainilla; Frutos rojos variados de tu gusto (Fresas, arándanos, moras, grosellas, frambuesas, etc...)

**ELABORACIÓN:** **1.** Poner a remojo las gelatinas en AGUA FRÍA, para que se ablanden. **2.** Dividir la nata en dos boles o recipientes, aptos para microondas. **3.** Calentar uno de los boles con la nata al microondas a media potencia,(500 Watt) hasta que veamos que esté caliente. **4.** Sacar con cuidado del microondas y añadir las gelatinas bien escurridas y mezclar bien con una varilla o cuchara, hasta que se deshagan. **5.** Añadir el chorrito de esencia de vainilla y remover. **6.** En una bandeja, poner 6 flaneras y rellenarlas con la preparación de panacota. **7.** Poner a enfriar un mínimo de 3-4 horas. **8.** Preparar una SALSA DE FRESAS, mezclando 8-10 fresas bien limpias y 2 cucharadas de azúcar en un vaso de turmix. **9.** Con ayuda de un adulto, triturar las fresas con la túrmix (batidora) hasta conseguir una salsa.

**Consejo de emplatado:** Al tratarse de una gelatina de nata, el desmoldado de la Panacota puede resultar difícil, por lo que yo recomiendo calentar la flanera bajo el chorro de agua caliente unos 15-20 segundos, hasta que notemos que la panacota se desprende de la flanera. Una vez en el plato de presentación, salsear con la salsa de Fresas y decorar con los frutos rojos..

Esta receta la elaboraron **Noa y Haizea**.

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

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

www.ogiberri.com





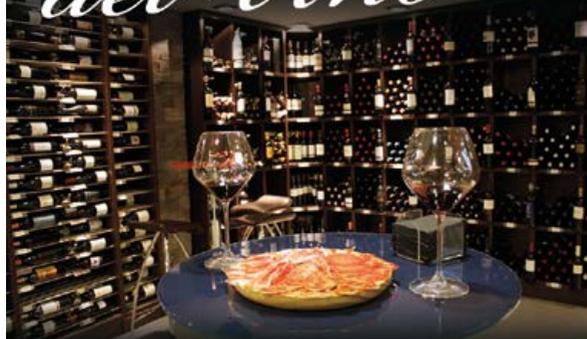
Para los que aman los  
productos de nuestra tierra.  
*Ama lurrako produktuak  
maite dituztenentzat.*



  
**URDANOZ.**  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

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

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



**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

# ARRIKITAUN: TABERNA CON DUENDE



**BAR ARIKITAUN**

**Igara bidea, 19 (Ibaeta) - DONOSTIA**

**Tf: 843 98 31 41**

Aunque llevaban más de 10 años en Donostia, no fue hasta junio de 2012 que los sevillanos **Mayca Madroñal y Ángel de la Chica** se animaron a abrir Arrikitaun, un txokito andaluz en pleno barrio de Ibaeta.

**T**odo es andaluz en Arrikitaun, desde los propietarios y el personal hasta la gastronomía, pasando por los colores, la decoración y, como no, la alegría imperante en el local. Aquí encontraremos una amplia selección de tapas de marcado carácter andaluz donde no falta el excelente Jamón de Ja-

bugo, las extraordinarias Puntillitas o productos menos conocidos como la "Pringá", una masa que contiene, bien picaditos, los sacramentos del cocido de garbanzos (chorizo, carne, tocino ibérico...). Los precios de Arrikitaun, al igual que los de las tascas andaluzas, son ajustados.

**NOTA:** Esta receta se encuentra recogida en el libro "Menús de Temporada", editado por Ondojan.com y recogiendo cerca de 300 recetas. El volumen puede ser solicitado a la dirección [josema@zumedizioak.com](mailto:josema@zumedizioak.com). Su precio es de 20 euros, gastos de envío incluidos.



## La receta de... **ARRIKITAUN**

# Salmorejo sevillano

**Mayca  
Madroñal**  
BAR  
ARRIKITAUN



### INGREDIENTES

Tomate  
Ajo  
Pan  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre de Jerez  
Sal  
Paletilla ibérica de bellota de Jabugo  
Huevo



### ELABORACIÓN

En una jarra o en el vaso de la batidora colocamos el tomate, pelado y despepitado, el ajo pi cadito, miga de pan, un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, sal y otro buen chorro de vi-nagre de Jerez.

Trituramos todo con el túrmix hasta que emulsione bien y adquiera una consistencia espesita y cremosa.

Servir bien frío y acompañar de paletilla ibérica cortada en taquitos y huevo cocido picadito.



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

681 096 729 [www.ladispensadelujo.com](http://www.ladispensadelujo.com)



**TOPA OSTATUA (EZKIO)**

## EL NUEVO DESTINO DE MARGARI ARRUTI

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

**T**ras 14 años dirigiendo el Apain de Urretxu, Topa Ostata es el nuevo destino de esta dinámica hostelera nacida en Zizurkil y que con 30 años se hizo con el Apain, local que insufló de nueva vida y ambiente durante 15 años y ahora gobierna este nuevo proyecto.

En el espacio de bar, Topa Ostata cuenta con una pequeña **tienda de comestibles**. En ella podemos encontrar todo tipo de productos, desde frutas y verduras hasta huevos de caserío de Zegama, pasando por queso Idiazabal, embutidos, refrescos, sidras y vinos, aceites, dulces y repostería, productos congelados... todo lo que necesitamos para hacer esas pequeñas compras por las que no merece la pena desplazarse al súper. Además, de miércoles a domingo, Topa Ostata es puesto de venta de pan del caserío Berroeta, un producto terriblemente apreciado en la comarca.

Pasando a la barra del bar, encontramos diversos pintxos como su excelente y jugosa **tortilla de patata**, tortillas variadas, verduritas en tempura, fritos, brochetas... "aunque la especialidad de la barra" según nos comenta Margari, "son los **bocadillos**". Esa fama no me la quita nadie. Mis bocadillos son así de grandes" nos comenta nuestra interlocutora abriendo y separando las manos como si nos estuviera hablando del último salmón que ha pescado "y han tenido siempre un éxito enorme, algo a lo que ha acompañado su precio, entre 4,70 euros los de tortilla hasta los 5,75. Eso sí, no son bocadillos complicados: Tortilla de patata, Lomo con pimientos y queso, Bacon... el de Vegetal con pechuga de pollo es uno de los más exitosos que tengo. La verdad es que he trabajado mucho con los bocadillos, llegando a dar en una noche más de 150 en el Apain".

Aemás del bar, Topa Ostata cuenta con **dos comedores**, uno



**TOPA OSTATUA**

**Santa Lutz, 9**

**EZKIO Tf: 943 72 95 37**

junto a la zona de bar y otro más luminoso al otro lado del edificio rodeado de una enorme cristalera con vistas directas a una zona de columpios y una cancha deportiva en la que los peques y los peques pueden disfrutar de lo lindo después de la comida. Y por si fuera poco, en Topa también encontramos una hermosa terraza atoldada con capacidad para unas 40 personas.

En sus comedores, Margari Arruti sigue sirviendo la misma **cocina tradicional, casera y suculenta** que ofrecía en Apain: Ensalada Apain con bacon, gambas y arroz crujiente, Plmientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados... el **menú del día** tiene un precio de 11:45 euros (11,95 con café), y también ofrece la opción de elegir platos combinados que andan rondando los 11:50 euros. Y si comemos a la carta, nuestra cuenta raramente pasará de los 20-25 euros.

Eso sí, Margari Arruti no es del género parado y no sabe estarse quieta sea donde sea que se encuentre, así que proyecta novedades como la instalación de una **parrilla de piedra volcánica** en la cocina con lo que podrá ofrecer chuletas a la parrilla, pescados, y lo que se le pueda ir pasando por la cabeza. Y, por supuesto, Margari sigue preparando **cualquier plato por encargo** siempre que se avise con antelación: Paellas, Cordero asado, Platos en salsa...

Topa Ostata abre todos los días a las 9 de la mañana ofreciendo desayunos, pitxos, comidas y cenas y permanece abierto generalmente hasta las 11, aunque en no pocas ocasiones esa hora de cierre tiende a alargarse. En cualquier caso, eso no es ningún problema para esta hostelera bregada en mil batallas, que tras un año dirigiéndolo se encuentra como pez en el agua en su nuevo destino.



# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



ARANGOYA Ardoak, s.l.  
Distribuciones

ARDANBERA  
Distribuciones Exclusivas



arriaga  
Equilibrio con tradición y calidad

artetxe  
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



covylsa  
comercial de vinos y licorés

errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O N I  
ardoteka



igartza  
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.G

Irizar Ardoak



LASTUR  
DESDE 1945

Lizaso patatak

EXCLUSIVAS  
Mardu  
ataurak & behakak  
GOURMET

ONBISA  
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial  
Satrustegui



urola  
food solutions

URRAKI  
gourmet.com



villaverde  
zergoxo  
wagyu!!!

ZUBELZU  
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

# GIBAK

Gipuzkoako  
Banaketak

Asociación de  
Distribuidores  
de Gipuzkoa

# ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

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

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

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

## Problemas de tráfico, movilidad...

Las dificultades a la hora de realizar nuestra labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que hemos retomado la actividad de GIBAK. Donostia y Gipuzkoa han crecido mucho gastronómicamente a lo largo de los últimos años y con ello también han crecido los problemas de logística y reparto. Hay muchas más furgonetas repartiendo alimentos y bebidas pero prácticamente se mantiene la misma cantidad de zonas de carga y descarga que hace unos años, y cada vez hay más restricciones de horarios y más dificultades para realizar nuestra labor.

Y no hay que olvidar que si hoy contamos con un prestigio gastronómico es porque los distribuidores hemos trabajado con un gran nivel de profesionalidad y compromiso a pesar de que durante muchos años las tareas de reparto y distribución no se han podido realizar en las mejores circunstancias.

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

## Toda una serie de ventajas

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

## Formar parte de GIBAK te permitirá:

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

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

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

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

SOLICITA, SIN COMPROMISO,  
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK  
- POR MAIL: [asociaciongibak@gmail.com](mailto:asociaciongibak@gmail.com)  
- POR TELÉFONO: 619 416 008

**GIBAK**

**ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)**

# LA OSADÍA DE LA TRAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El Arraunlari Berri de Hondarribia fue el primer restaurante que pisamos, el pasado 5 de junio, tras finalizar el confinamiento. Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia fueron de los primeros valientes que se lanzaron, según la pandemia y las autoridades competentes lo permitieron, a seguir con su labor, es decir, básicamente cocinar. Esta pareja de inquietos cocineros no ha apostado por el delivery ni ha aprovechado su infrutilizada terraza con la que podrían contar para aumentar su capacidad. Creen firmemente en su concepto de restaurante y lo defienden a capa y espada.

# CIÓN



**L**a tradición es la rueda alrededor de la que gira Arraunlari Berri, un restaurante que ha supuesto todo un soplo de aire fresco en la oferta gastronómica gipuzkoana desde que hace unos pocos años cayera en las manos de los jóvenes pero experimentados **Aitor Amutxastegi** y **Jon Couso Apeztegia**.

Jon y Aitor tienen muy claro que lo suyo es un restaurante, una casa de comidas, y que su labor debe dedicarse, sobre todo, a cocinar, a preparar e idear platos, sin despistarse en otras actividades o en otras aventuras.

Ese concepto de "Restaurante de siempre" se refleja en maneras clásicas en apariencia: buena mantelería, buena cubertería, mesas amplias y espacio entre las mismas, ausencia de televisión en la sala, servicio atento y cuidado, finalización de muchos de los platos delante del cliente...

Y en las preparaciones, también aparentemente, se da ese clasicismo, pues la cocina de este muy bien compenetrado tándem se basa sobre todo en la más pura tradición: Sopa de pescado, pescados y carnes a la parrilla, recuperación de viejas recetas como el Ttoro de San Juan de Luz o la Merluza a la Koxkera de Donostia... una cocina eminentemente marinera como corresponde a un pueblo costero.

Sin embargo, a nada que observemos un poco, nos daremos

cuenta de que esa tradición se da sobre todo en las formas, pero que en el plato hay más técnica, experimentación y creatividad de lo que parece a primera vista.

## Una gastronomía revisitada

Y es que la de Aitor y Jon es una cocina meditada y estudiada en la que ambos chefs muestran claramente la experiencia adquirida a lo largo de los muchos años que han pasado en diferentes proyectos estatales e internacionales. Así, los platos son ya sea mejorados, deconstruidos, tuneados o elaborados a la antigua pero utilizando las últimas técnicas culinarias.

Lo comprobamos según llega el primer plato o, mejor dicho, el detalle de cortesía consistente en una pequeña porción de pastel de merluza. Y sí, se trata del pastel de toda la vida, pero lo sirven helado, con lo que la textura sorprende desde el primer momento, además de servirse acompañado de unas hojitas de Huacatay, planta originaria de Perú de apariencia cannábica y muy versátil, ya que puede utilizarse, según la Wikipedia, como pesticida, aunque también se le atribuyen propiedades digestivas, antiabortivas y anticatarrales. Al plato no es que le aporte gran cosa, pero es una maravilla lo que se aprende con los platos y los ingredientes del Arraunlari Berri... y eso que estamos tan solo en el aperitivo.





## Alarde de tradición, color, sabor y sabiduría culinaria

Pasamos a las palabras mayores con el primer plato, el Ttoro, la emblemática sopa de pescado de Donibane Loitzune, que aquí se vierte al plato (ver página anterior) tras haber sido éste depositado en mesa tan sólo con los ingredientes o "tropiezos" de la misma. Un juego divertido que aporta una visión actualizada a este emblemático y perdido plato de pescadores en el que destaca, sobre todo, el enorme mejillón que encontramos a lo largo de su degustación y que nos maravilla por su gran sabor y su viscosa pero a su vez firme textura. Una auténtica delicia.

El pescado sigue siendo el protagonista de la degustación con el siguiente plato: un soberbio lomo de bacalao con crema de garbanzos sobre un pil-pil de maíz. El plato nos descoloca (no en el sentido negativo de la expresión sino porque no habíamos disfrutado anteriormente de esta curiosa y satisfactoria mezcla de sabores), aunque los creadores del mismo insisten en que a pesar de las apariencias sigue siendo un guiño a la tradición... pues lo será.

Vemos más claramente los guiños a la tradición en el siguiente plato: una merluza a la koxkera presentada y elaborada de una forma terriblemente original y creativa. El plato, de rabiosa temporada (no hay que olvidar que la merluza, a pesar

de estar disponible todo el año es, realmente, un producto de primavera) cuenta con todos los ingredientes clásicos de la receta original, pero no tiene nada que ver, en apariencia ni en texturas con ella. La merluza, para empezar, está hecha al mínimo, nada que ver con las excesivas cocciones en cazuela de barro de antaño. Los espárragos, habitualmente de conserva y servidos enteros, aquí se encuentran cortados en finos filetes y servidos crudos sobre la merluza. El huevo, en vez de presentarse cocido y partido por la mitad, lo encontramos rallado y espolvoreado por encima, y sólo la yema, y finalmente, las almejas, ingrediente imprescindible de esta preparación están presentes, pero sin cáscara, "a pelo", al igual que la patata que se presenta en la base del plato en forma de untuosa crema.

Cambiamos de tercio y pasamos a la carne para degustar dos vistosas y espectaculares paletillas, de cordero la primera y de gorrín la segunda, servidas ambas con unas ricas patatas fritas caseras. En el lado opuesto de la complejidad visual de los anteriores, aquí nos encontramos con el producto puro y duro, provisto por el gran **Patxi Larrañaga** eso sí, jugoso y sabroso a más no poder. No en vano las dos paletillas han sido cocinadas a baja temperatura durante 12 horas a 70 grados para luego ser "resucitadas" con un certero golpe de horno antes de su servicio. El resultado es un prodigio de sabor y, sobre todo, de jugosidad. Un plato que gustará a grandes y



*Pastel de merluza con huacatay*



*Ttoro*



*Paletilla de cordero*



*Paletilla de cerdo*

pequeños, que está funcionando de maravilla y que, además, resulta agradecido de preparar para los cocineros.

Pasamos finalmente a los postres, Tarta de queso y Pastel Vasco que visualmente no resultan tan espectaculares como el resto de platos y que nos sorprenden al estar amboos acompañados del mismo helado de vainilla y un brochazo de confitura de cerezas de Itxaso. Comentado el tema con nuestros anfitriones, estos no solo no le dieron más importancia al tema, sino que, además, insistieron en que “el único helado propiamente dicho es el de vainilla, el resto son sorbetes u otras cosas peores”, así que si no quieres vainilla, toma siete tazas. Me encanta el espíritu subversivo y contestatario de esta pareja (por lo demás, el punto tanto de la tarta de queso como del Euskal Pastela son, simplemente, soberbios).

### De carnes, menús y otras hierbas

Terminamos, como es habitual, plenamente satisfechos en Arraunlari Berri. Y hasta nos permitimos el lujo de recrearnos con la vista de las txuletas que pueblan su vistoso armario madurador. Hablamos con Jon y Aitor de la calidad de la carne, del éxito que ésta tiene entre la clientela, y del hecho de que la potencian, incluso, en el menú del día. “Estamos jugando con los suplementos. El menú cuesta 20 euros, pero con suplementos que oscilan entre los 2 y los 15 euros se puede optar a platos más elaborados o contundentes. Así, en caso de pagar un suplemento de 15 euros, podemos disfrutar de una txuleta de 500 gramos”... ahí es nada!!



#### **ARRAUNLARI BERRI**

Paseo de Butrón, 3 - HONDARRIBIA

Tf: 943 57 85 19

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



*Lomo de bacalao sobre crema de garbanzos y pit-pil de maíz*



*Merluza a la koxkeras*



*Tarta de queso*



*Euskal Pastela - Pastel Vasco*

# LA SIDRA VASCA SE PRESENTÓ EN CHILLIDA LEKU



**L**a Denominación de Origen Euskal Sagardoa presentó el 11 de junio, en el Museo Chillida Leku de Hernani la sidra en botella de la cosecha de 2019. La comparecencia fue dirigida por el coordinador de Euskal Sagardoa, **Unai Agirre**, y en ella tomaron parte **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; **Xabier Lertxundi**, Alcalde de Hernani; **Oihana Gancerain**, sidrera y presidenta de Euskal Sagardoa, **Félix San Sebastián**, manzanero y directivo de la D.O, así como **Olatz Mitxelena**, coordinadora de Sagardoa Route.

Fueron presentadas **60 sidras diferentes de 48 sidreros de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, elaboradas con manzanas de 250 manzaneros**. La cosecha de 2019 ha sido considerable, con una producción total de **3,2 millones de litros de Euskal Sagardoa elaboradas con 5,5 millones de kilos de manzana autóctona**. Se han obtenido sidras vaporosas y equilibradas, más ligeras en boca que en cosechas anteriores y de menor graduación alcohólica en general. Pero cada sidrería y cada sidra es un mundo, y cada una tiene sus propias características. Los promotores destacaron que la Denominación de Origen es fruto de muchos años de trabajo y **una apuesta de futuro, compuesta por instituciones públicas y el sector de la manzana y la sidra**. Las sidras que llevan el sello Euskal Sagardoa tienen dos características principales: están elaboradas al 100% con manzana autóctona y cuentan con garantía de calidad.

Además, como novedad, fue presentado el **primer catálogo de Euskal Sagardoa**, en el que se recogen todas las sidras que presentan las sidrerías de Euskal Sagardoa, así como el resto de información básica. Un catálogo vivo que irá cambiando de año en año y de cosecha en cosecha. Está disponible en la página web de Euskal Sagardoa, en el siguiente enlace: <https://euskalsagardoa.eus/katalogoa/>

Euskal Sagardoa nació con la cosecha de 2016 y durante todos estos años ha realizado una larga trayectoria, tanto de cara a la calidad de la sidra y del producto como de cara a su comercialización. En los primeros años trabajó para posicionarse en la distribución organizada y actualmente trabaja para posicionarse en el canal HORECA. La planificación de 2020 se ha hecho de cara a ello, y aunque lo que ha venido ha paralizado un poco el trabajo de promoción, ya han retomado el trabajo. Además, el sector está trabajando mucho en la diversificación, impulsando gamas, nuevos formatos y nuevos productos que parten de Euskal Sagardoa.

Al finalizar la comparecencia los asistentes pudieron degustar la sidra 2019, de la mano del sumiller **Mikel Garaizabal**, así como una serie de pintxos elaborados y servidos por el equipo de **Fede Pacha**, del restaurante Diametro 200.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

## BIDA SOA

### IRUN

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

## DEBA BARRENA

### ITZIAR-DEBA

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

## DONOSTIA

### DONOSTIA

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

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

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

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

## DONOSTIALDEA

### ANDOAIN

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

### ASTIGARRAGA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### HERNANI

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

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

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

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

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

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

### URNIETA

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

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

### USURBIL

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

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

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

## GOIERRI

### ALTZAGA

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

### ATAUN

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

### LEGORRETA

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

### OLABERRIA

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

### ORDIZIA

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

### ZERAIN

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

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

## GORBEIA -SUR

### ARAMAIO

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

## OARSOALDEA

### ERRENTERIA

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

### OIARTZUN

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

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

## TOLOSA LDEA

### ADUNA

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

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

### IKAZTEGIETA

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

### LIZARTZA

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

### TOLOSA

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

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

## UROLA ERDIA

### AZPEITIA

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

## UROLA KOSTA

### AIA

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

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

### ZARAUTZ

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

### ZESTOA

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

## JONE KARRES AZURMENDI

GUÍA TURÍSTICA, RESPONSABLE DE LA EMPRESA “ADOREBASQUE”

# “NECESITAMOS UN CAMBIO DE PARADIGMA YA. REVISAR NUESTROS VALORES, DEJARNOS DE MATERIALISMOS Y ARRIESGAR.”

La situación generada por la pandemia del Coronavirus está siendo especialmente dura con los sectores de la hostelería, la gastronomía y el turismo que muchas veces, además, van de la mano. No son pocas a día de hoy las personas que ejercen como guías turístico-gastronómicas. Una de esas personas es Jone Karres Azurmendi, nacida en Madrid en 1972, pero de madre vasca y padre alemán, lo que ha hecho que pase su vida a caballo entre Euskal Herria y Alemania, donde estudió sociología, audiovisuales y periodismo. En 2006 se instaló en Donostia, donde fundó la empresa Adorebasque ([www.adorebasque.com](http://www.adorebasque.com)) y desde entonces ofrece experiencias culturales y gastronómicas en Donostia y todo Euskal Herria.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Son tiempos de vulnerabilidad y situaciones contradictorias. El futuro es incierto, pero es que la seguridad que nos han vendido nunca ha existido. Hace falta un cambio de paradigma ya. Revisar nuestros valores, dejarnos de materialismos y arriesgar, que vivir es urgente, como decía el cantante Pau Donés.”**

**Parece que poco a poco, estamos saliendo de esta situación de excepción y nos vamos acoplando a la “nueva normalidad”. ¿Cómo has vivido personalmente el confinamiento?**

Lo he llevado con mucha calma, sola y sin perder el optimismo. Después de 2 meses tuve que terminar mi cuarentena personal para cuidar de mis aitas durante varias semanas, ya que le operaron a mi ama. Por suerte se ha recuperado bien.

**¿Qué te parece lo que nos estamos encontrando según vamos recuperando nuestros espacios habituales?**

Intentaré resumir: Ahora que estamos recuperando la movilidad, lo vivido parece una pesadilla surrealista. Ya que el “enemigo” es invisible y las consecuencias de nuestras actuaciones no son tan a corto plazo, resulta más fácil ignorarlo. Como seres sociales que somos, uno de los mayores retos es guardar distancias sociales. Volver a la actividad laboral y recuperar espacios de encuentro de ocio es vital. Muchos dicen que lo que más hemos echado de menos son los bares, restaurantes, sociedades etc. O sea, la hostelería, el sector castigado junto con el turismo. Me alegra muchísimo ver que poco a poco vayan abriendo. Son unos valientes y ahora nos toca apoyarlos, junto con el pequeño comercio y al mundo cultural. ¿Que hubiéramos hecho durante el confinamiento sin artistas? Nos han salvado de la locura. Primerísima necesidad.

Son tiempos de vulnerabilidad y situaciones contradictorias. El futuro es incierto, pero es que la seguridad que nos han vendido nunca ha existido. Hace falta un cambio de paradigma ya. Revisar nuestros valores, dejarnos de materialismos y arriesgar, que vivir es urgente, como decía el cantante Pau Donés. Quiero ser optimista, ya que la



**“Se dice que el turismo es la industria de la felicidad. El hecho de llevar mascarilla crea una gran distancia y el no poder acercarse ni tocarse crea estrés.**

**La gente viene a relajarse y temo que se pierda la espontaneidad”.**

**“En Alemania las restricciones no fueron tan duras como aquí y la gente ha podido pasear y hacer deporte durante el confinamiento. No han tenido tantos fallecidos, porque desde el principio fueron muy sistemáticos e hicieron muchos tests. La capacidad hospitalaria y el sistema sanitario está bien preparado y por eso la situación no se desbordó como aquí. Ahora parece que están teniendo rebrotes y están muy alerta. Me parece que allí sí se ha reflexionado más sobre asuntos como la limitación de nuestros derechos humanos como libertad de movimiento, de una manera más sosegada y filosófica”.**

palabra “crisis” significa oportunidad. Siento ponerme cursi, ya sé que suena a tópico, pero es cierto.

### **Como experta en turismo y responsable de una empresa que trabaja principalmente mostrando nuestra cultura y gastronomía al público extranjero ¿cómo te afecta la situación?**

Desde el principio tuve claro que el verano estaba perdido para el trabajo de guía. Aunque abran las fronteras, no significa que venga mucha gente, ni que vayan a buscar guías privados. Suelo trabajar mucho con países de habla inglesa y alemana, que vienen de lejos y que no serán los primeros en llegar. Las pautas de seguridad e higiene que han marcado las instituciones tampoco lo ponen fácil. Mis tours viven de la cercanía humana, del contacto directo con el visitante. Es fundamental para conocerse y pasar un buen rato. También nos damos abrazos, como amigos. Se dice que el turismo es la industria de la felicidad. El hecho de llevar mascarilla crea una gran distancia y el no poder acercarse ni tocarse crea estrés. La gente viene a relajarse y temo que se pierda la espontaneidad.

### **¿Tendremos algo de afluencia de turistas o se avecina un verano desértico en ese aspecto? ¿Cómo ves la situación en los próximos meses?**

Tanto como desértico no creo. Hoy mismo he visto franceses por la ciudad. Habrá mucha gente de cercanía, de Francia y otros países europeos, aunque no en masas ni en grupos grandes. Vendrán parejas y familias, petit comité. Muchos nos quedaremos por aquí y podremos disfrutar de nuestra tierra. La ciudadanía lo disfrutará, pero hoteles, gastronomía y empresas de transporte notarán la ausencia de los habituales visitantes.

### **¿Piensas diversificar tu actividad? Tienes en mente un “plan B” de cara a la actual situación?**

Claro, aunque para mí no es nada nuevo, ya que soy muy salsera. Estoy con muchas ideas y valorando varios proyectos. Por una parte, voy a ofrecer actividades divertidas para niños, en especial para poder practicar idiomas como alemán e inglés, dar clases de alemán y conversación, traducciones... de hecho son actividades que ya vengo haciendo de antes. También estoy enfocándome en mi trabajo de periodismo, escribiendo sobre contenidos culturales para promocionar nuestra tierra. En general estoy abierta a muchas posibilidades y a nuevas colaboraciones.

### **Tus dobles raíces te hacen vivir a caballo entre Euskal Herria y Alemania. ¿Cómo han vivido tus allegados alemanes el confinamiento? ¿Qué impresiones recibes? ¿Se ha gestionado mejor este asunto en Alemania que aquí o más o menos ha sido similar?**

Mi hermana vive en Colonia y solemos hablar mucho por Skype. Suele venir en verano, pero ahora le han cancelado el vuelo. La situación está complicada. Vamos viendo sobre la marcha. Allí las restricciones no fueron tan duras como aquí y la gente ha podido pasear y hacer deporte durante el confinamiento. No han tenido tantos fallecidos, porque desde el principio fueron muy sistemáticos e hicieron muchos tests. La capacidad hospitalaria y el sistema sanitario está bien preparado y por eso la situación no se desbordó como aquí. Ellos también están aprendiendo sobre la marcha. Ahora parece que están teniendo rebrotes y están muy alerta. Ya que sigo la cobertura de

medios alemanes, me parece que allí sí se ha reflexionado más sobre asuntos como la limitación de nuestros derechos humanos como libertad de movimiento, de una manera más sosegada y filosófica.

**Olvidemos por un momento el Coronavirus y sus consecuencias. ¿Cómo es la vida de una persona dedicada en cuerpo y alma a mostrar nuestros tesoros culturales y culinarios al público extranjero? ¿Cómo es, en circunstancias normales, un día en la vida de Jone Karres en temporada alta?**

Lo bonito de mi trabajo es que cada día es diferente y conociendo a gente nueva. Es una gozada poder transmitirle al visitante nuestra cultura, tradiciones, lugares, paisajes, palabras en euskera... Siempre aprendiendo cosas nuevas que después integro en mis tours y explicaciones. Ningún tour es como el otro, sería un aburrimiento.

¿Como es un día? No hay rutina. Puede ser una visita por Donostia en bici, terminando con un pintxo tour. Al día siguiente visita a una txakolindegi en Getaria, o una caminata por Ulia hasta Pasaia, comer en Donibane... Al día siguiente les puedo enseñar mis bodegas favoritas en Rioja Alavesa, una quesería de Idiazabal o el mercado de Ordizia y Tolosa... La verdad es hay semanas que no voy ni al súper, ya que sólo voy a casa para dormir. Eso es la parte activa y atractiva visible. Parece que estamos todo el día comiendo y tomando vino, pero lo que no se ve es el "backstage", el trabajo de oficina, sin horarios fijos y todo lo que conlleva. Trabajo de fondo, para que todo vaya como la seda.

**Por tu situación, debes conocer auténticos tesoros en nuestro entorno. Sin tener la intención de que desveles ningún secreto inconfesable, ¿nos puedes recomendar 2 ó 3 lugares originales e imprescindibles que un turista debería**

**“En mi trabajo no hay una rutina. Puede ser una visita por Donostia en bici, terminando con un pintxo tour. Al día siguiente visita a una txakolindegi en Getaria, o una caminata por Ulia hasta Pasaia, comer en Donibane... Al día siguiente les puedo enseñar mis bodegas favoritas en Rioja Alavesa, una quesería de Idiazabal o el mercado de Ordizia y Tolosa...”.**



**“Pasaia es una joya. Me encanta hacer la caminata por Ulia. Por favor, no os perdáis tampoco visitar el ballenero “Nao San Juan” en Albaola.**

**Es un proyecto único y fascinante. Será una de mis actividades para los txikis en verano.**

**Otro txoko que me vuelve loca es Chillida Leku. Un lugar mágico y de mucha paz.**

**Para mí tiene una energía especial. Ha quedado muy bonito y allí me siento feliz”.**

**“La experiencia de muchos años me ha dejado claro que los alemanes o suizos son mucho más exigentes respecto a información histórica o cultural que, por ejemplo, los estadounidenses o muchos asiáticos. Aparte de querer comer y beber bien, quieren aprender todo al detalle”.**



### **conocer si acude a nuestra tierra o que los propios donostiarros o giputxis deberíamos conocer sí o sí?**

En realidad no son secretos, ya que seguro que los de aquí los conocen. Mis favoritos son el Geoparkea en Zumaia, con su espectacular formación del Flysch, donde hice una formación de UNESCO Etxea y suelo hacer visitas geológicas. También he solido hacer allí reportajes para televisión.

Pasaia es otra joya. Me encanta hacer la caminata por Ulia. Por favor, no os perdáis tampoco visitar el ballenero “Nao San Juan” en Albaola. Es un proyecto único y fascinante. Será una de mis actividades para los txikis en verano.

Otro txoko que me vuelve loca es Chillida Leku. Un lugar mágico y de mucha paz. Para mí tiene una energía especial. Ha quedado muy bonito y allí me siento feliz.

### **¿Qué impresiones te transmiten las personas a las que enseñas nuestra tierra? ¿Se dejan llevar? ¿Son exigentes?**

Vienen con mucha curiosidad, se llevan una grata sorpresa y se van encantados de la vida. No te puedo decir otra cosa. Me suelen enviar regalos y agradecimientos hasta años después. Tienen ganas de volver y muchos repiten o envían a sus amigos. Son mis mejores embajadores. A veces se convierte en amistad. El verano pasado mis clientes me hicieron una visita guiada de Hamburgo. No me olvidaré del grupo del Tirol del Sur, que son un poco como euskaldunas, es decir, que son de origen germano y su idioma oficial es el italiano. Un pueblo con identidad propia, sin ser Estado. Todos se compraron una txapela y ya se comportaban como vascos: en todas partes cantaban en coro, y echaban gritos (jodel) como nosotros el irrintzi. No pasamos desapercibidos. ¡No te puedes imaginar lo que fue aquello!

Eso sí, la experiencia de muchos años me ha dejado claro que los alemanes o suizos son mucho más exigentes respecto a información histórica o cultural que, por ejemplo, los estadounidenses o muchos asiáticos. Aparte de querer comer y beber bien, quieren aprender todo al detalle. Vienen con los deberes hechos, han leído y alguno que otro me quiere retar. El nivel cultural es muy alto. Lo bueno es que yo también suelo aprender de ellos. De eso se trata cuando nos relacionamos con otras culturas.

# GANA CON **ondojan**.com

## UN VINO EXCEPCIONAL



**Marco Real Colección Privada** es una de las niñas bonitas de las **Bodegas Marco Real** de Olite (Navarra), un vino excepcional elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de viñedos propios, envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y criado en botella para que llegue al mercado en su momento óptimo de consumo.

**¿QUIERES GANAR  
UN MÁGNUM  
DE 1,5 LITROS  
DE ESTE GRAN VINO?**

Participa en nuestro concurso: ¿Qué conoces de Bodegas Marco Real? **Premiamos las frases más originales. Los diez concursantes que definan mejor con una frase a Bodegas Marco Real, ganarán un Magnun crianza de dicho vino.**

Un jurado compuesto por dos miembros de Bodegas Marco Real, un miembro de Representaciones Alai y un miembro de Ondojan.com decidirá qué 10 frases definen mejor a la bodega. **Se valorará el ingenio, la brevedad, el humor y, por supuesto, que la frase esté bien redactada.** Las 10 mejores frases y el nombre de sus autores serán publicados en la versión digital y en las redes de Ondojan.com y en las redes de Marco Real. El participar en este concurso significa que Marco Real puede publicar y utilizar las frases que le lleguen, incluso en el caso de que éstas no sean merecedoras de premio.

Envíanos por E-mail tu frase a  
**INFO@ALAI GOURMET.COM ... Y ¡MUCHA SUERTE!!**

REPRESENTACIONES

**alai**

**MARCO REAL**  
BODEGAS

**“Como socióloga y alguien que ha crecido en dos culturas, siempre me ha interesado saber cómo se forma la identidad cultural local de una sociedad.**

**Los rituales son importantes, son simbólicos, y por eso las fiestas tienen una función muy importante.**

**Cuando supe de los problemas que surgieron en relación con los Alardes, quise analizar y entender lo que pasaba más a fondo. Todo tiene un por qué. Hacer un documental me**

**pareció la mejor manera de analizarlo e impulsarlo a reflexión, un diálogo, más allá de una noticia en un diario. El tema todavía no está resuelto, pero quiero pensar que ayudó a visibilizar una situación insostenible, de fractura social dolorosa”.**



**Hablemos de celuloide. Eres directora de cine y autora de un maravilloso documental sobre los alardes del Bidasoa (Alardearen seme-alabak) que se estrenó en el Festival de Derechos Humanos y también se proyectó en el Zinemaldia. ¿Cómo y por qué te implicaste en un proyecto tan atractivo como arriesgado?**

Eskerrik asko. Como socióloga y alguien que ha crecido en dos culturas, siempre me ha interesado saber cómo se forma la identidad cultural local de una sociedad. Los rituales son importantes, son simbólicos, y por eso las fiestas tienen una función muy importante. Cuando supe de los problemas que surgieron en relación con los Alardes, quise analizar y entender lo que pasaba más a fondo. Todo tiene un por qué. El documental me pareció la mejor manera de analizarlo e impulsarlo a reflexión, un diálogo, más allá de una noticia en un diario. El tema todavía no está resuelto, pero quiero pensar que ayudó a visibilizar una situación insostenible, de fractura social dolorosa. Hay mucha gente que lo ha pasado muy mal y el estreno del documental fue catártico, diría que casi terapéutico para much@s.

**¿Sigues activa en el mundo audiovisual?**

Claro. El cine es mi pasión, escribo desde el Zinemaldia para medios alemanes desde hace más de 20 años. Estoy en contacto con la televisión y la radio alemanas. Hacemos reportajes sobre el País Vasco, el viaje de Humboldt por Euskal Herria hace dos siglos, o sobre el mundo culinario. De hecho, justo antes del confinamiento estaba preparando un documental sobre la relevancia cultural de la gastronomía en nuestra cultura vasca. Ha quedado pendiente el rodaje con el BCC, en una sociedad gastronómica y nuestros maestros con estrellas Michelin. Lo retomaremos cuando todo se tranquilice.

# APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



## NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

### Cerveza artesanal:

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

### Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



“No me gusta tener que elegir, pero ya que tengo que mojarme, el Bar Bergara en Gros es uno de mis favoritos. Pintxos sublimes y encima son más majos que las pesetas.

Para darme un homenaje elijo el asador Aratz en Igara. Xabier e Iker Zabaleta son unos maestros de la parrilla, tanto en carne como pescado. El mejor producto cocinado y servido con mucho mimo. Allí me siento como en casa.

Otro lugar que me chifla es la txakolindegi Inazio Urruzola en Alkiza. Xabier y Garazi tienen un pequeño paraíso y después de visitar la bodega se puede comer en el nuevo txoko restaurante, con una vistas espectaculares”.



**Es algo muy personal, pero siempre lo hacemos. Recomiéndanos dos o tres bares o restaurantes de Donostia o Gipuzkoa de esos que visitas para darte un homenaje a ti misma cuando crees que te lo mereces.**

Que conste que no me gusta nada tener que elegir, pero habrá que mojarse ¿no?. El Bar Bergara en Gros es uno de mis favoritos. Pintxos sublimes y encima son más majos que las pesetas.

Para darme un homenaje elijo el asador Aratz en Igara. Xabier e Iker Zabaleta son unos maestros de la parrilla, tanto en carne como pescado. El mejor producto cocinado y servido con mucho mimo. Allí me siento como en casa.

Otro lugar que me chifla es la txakolindegi Inazio Urruzola en Alkiza. Xabier y Garazi tienen un pequeño paraíso y después de visitar la bodega se puede comer en el nuevo txoko restaurante, con una vistas espectaculares.

**De la misma manera, ¿Cuáles son las dos o tres cosas imprescindibles que un turista vasco debe visitar o conocer si tiene la suerte de poder ir a Alemania?**

Hay un dicho en alemán que dice *Alle guten Dinge sind drei* (Todas las cosas buenas son tres):

Pasé mi juventud en Ulm, a las orillas del río Danubio. Tiene la catedral más alta del mundo (161,5 m), el Ulmer Münster. Se puede subir a pie y con viento sur se ven los Alpes. En Ulm nació el físico Albert Einstein. Es una ciudad preciosa, con murallas, hallazgos arqueológicos romanos... La Parte Vieja es el barrio de los pescadores, pero es muy distinto a lo nuestro. Son buenos remeros, y ya que mi aita es remero (llegó a Orio como entrenador, pero eso es otra historia...), yo también empecé a remar en el Danubio.

¿Cómo podría olvidarme de nuestra ciudad hermana, nuestros amigos de Wiesbaden?. Tenemos mucho en común: balneario, mucha historia, buen vino y cultura. La llaman "la Niza del Norte" (a ver si lo cambian a "la Donosti del Norte"). Lo único que falta es el mar. Nos visitan a menudo, y el año pasado Wiesbaden dedicó una exposición a Chillida. Está muy cerca de Frankfurt, así que desde Loiu hay vuelo directo.

Heidelberg ya es conocido y probablemente uno de los primeros destinos turísticos. A mí me sigue fascinando. Es otra ciudad con una Parte Vieja que quedó intacta. Es como un viaje al pasado. Una ciudad con mucha historia, el castillo en ruinas en la colina, la universidad más antigua de Alemania (1386)... Una ciudad de científicos, artistas y estudiantes, y, además, rodeada de viñedos.

Dicho esto, Alemania tiene muchas regiones distintas que merece la pena conocer. El norte es muy distinto al sur, tanto la gente, como la mentalidad y los dialectos. El tópicos que tenemos aquí del alemán corresponde quizás más bien al bávaro de Munich.

**"En Alemania, además de Ulm y Wiesbaden, me sigue fascinando Heidelberg, uno de los primeros destinos turísticos. Es una ciudad con una Parte Vieja que quedó intacta. Es como un viaje al pasado. Una ciudad con mucha historia, el castillo en ruinas en la colina, la universidad más antigua de Alemania (1386)... Una ciudad de científicos, artistas y estudiantes, y, además, rodeada de viñedos".**

# ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR  
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

**IMPORTACIÓN:**  
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía -  
Affligem - Guadrupel - Dominus - St. Bernardus -  
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -  
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

**LOCAL CRAFT - ARTESANAS:**  
Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -  
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES  
para acompañar la cerveza  
VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!



PRONTO ESTAREMOS DE  
NUEVO CON VOSOTROS!!

¿E PASA  
ELEGANTE?!

Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA

**YON PAVÓN (RESPONSABLE DE PATRICIO'S PUB, LASARTE-ORIA)**

# “EN ITALIA VAN 20 PASOS POR DELANTE NUESTRO”

**Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa**

Atrapamos a **Yon Mikel Pavón Armendariz** (Yon Pavón a secas a partir de ahora) un jueves entre semana en su bar, el Patricio's Pub de Lasarte. Y decimos bien “atrapamos” porque este barman y coctelero es escurridizo como una anguila. Si no está recorriendo el Camino de Santiago andará perdido en La Ruta del Cares, corriendo por el monte, embarcado en un viaje a México... si queremos hablar de una persona dinámica y multiubicua, sin duda, nos encontramos ante el ejemplo perfecto.

**B**aste como ejemplo de lo comentado la última (o mejor dicho, la penúltima) aventura de este joven empresario hostelero: recorrerse a pie el camino de Santiago partiendo desde Roma. Lo realizó el año pasado, entre el 25 de agosto y el 12 de diciembre, invirtiendo 83 días y recorriendo 3.172 kilómetros, sin imaginarse la que nos venía encima y la parte del pastel que le iba a tocar, precisamente, a Italia.

El caso es que Yon disfrutó de lo lindo de su experiencia místico-deportiva, y pudo conocer algo mejor su admirada Italia. “Es un país que me encanta”, nos confiesa, “mi pasión es la coctelería e Italia, en mi opinión, es la cuna en Europa de esta especialidad. Cuando anduve por allí pude comprobar que fuera el día de la semana que fuera, al mediodía todo el mundo se tomaba su Aperol Spritz, su Negroni... y lo viven. Van 20 pasos por delante nuestro”.

## Los cuatro cócteles favoritos de Yon

Precisamente, el motivo de nuestra cita es que Yon nos prepare, en vivo y en directo, sus cuatro cócteles favoritos, algo que llevábamos tiempo planeando desde que el año pasado la Asociación **Jakitea** concediera a este barman el Premio al mejor Cóctel por su versión del cóctel “**Jai Alai**”.

Yon nos recibe, por lo tanto, en el txoko que tiene habilitado en la parte derecha de la barra, donde tiene a mano todas las botellas necesarias para sus preparaciones, así como las cámaras de refrescos y el material necesario para realizar su trabajo. Sin más preámbulos, se pone manos a la obra.



## Negroni: El italiano

- 3 cl. de Campari
- 3 cl. de Ginebra
- 3 cl. de Vermouth
- 1 twist de naranja

“El Negroni es mi cóctel preferido” nos comenta Yon según realiza ante nuestros ojos el primer combinado, “es un aperitivo y, además, es lo que mejor nos va a sentar para empezar una ronda de cócteles. Es mi favorito porque me encanta su amargor en boca y porque me trae a la mente el tiempo pasado en Italia. Si definiría de alguna manera el Negroni sería “Simplemente Italia””

Yon nos comenta que en la elaboración del Negroni opta por el vermouth de la casa, menos dulce y acanelado que el resto, de manera que potencia más si cabe el amargor del cóctel que en boca nos recuerda en parte la sensación que deja al beberlo un Bitter Cinzano.

## Bella Dona: El romántico

- Ginebra
- Zumo de lima
- Puré de mora
- Sirope de azúcar

Este cóctel, que Yon ha marcado en la carta de bebidas del Patricio con un corazón (él sabrá por qué) resulta, por su concepto y su sabor ácido pero a su vez dulzón, ideal para una cita íntima. “Este cóctel es ideal para la tarde” comenta Yon, “después de haber tomado unas copitas. No es aperitivo ni es digestivo, y se acompaña normalmente con una brocheta de grosellas que hoy no tenemos.” Ante nuestro comentario sobre la alta acidez del combinado, que nos recuerda a un chicle

**Derecha:** Yon Pavón posa frente a la entrada de su bar antes de enfundarse la mascarilla y prepararnos los cócteles.  
**Izquierda:** el nuevo txoko que ha montado Yon en una zona hasta ahora muerta de su bar durante el reciente confinamiento.





de fresa ácida muy ácida o también, en parte, a una piruleta de corazón, Yon nos explica: “hay días que sale más ácido que otros. Al final, la lima hay días que viene más ácida que otros y a veces hay que jugar con el sirope, aguarlo...”

### Dark & Storm: El caribeño

- Ron
- Ginger Beer
- Lima

“Este cóctel lleva ron, que es una de las maravillas del mundo y una bebida que me fascina. He estado en Martinica, en la República Dominicana, en Cuba... he visto el camión que lleva la caña de azúcar para elaborar el ron, lo he degustado en aquellos lugares en los que en su día eran los piratas los que negociaban con él... Para mí, Cuba y todo lo que hay a su alrededor es muy importante”

En cuanto al cóctel, Yon lo recomienda por la tarde. “Es ideal para tomar después de una copa, cuando no quieres algo fuerte. En verano resulta muy refrescante, y puede tomarse a tragos o con pajita.

### Daiquiri: El del Floridita

- Ron
- Zumo de lima
- Azúcar
- 1 toque de marrasquino

“Yo lo mezclo en la coctelera y lo sirvo limpio, pero puede servirse con hielo picado, como hacen en **El Floridita** de La

Habana, donde es una de las principales especialidades. De hecho, llegué a trabajar unos días en el Floridita en una de mis estancias en Cuba. Fue toda una experiencia” comenta sin disimular su satisfacción.

Hasta aquí llegó la demostración de coctelería de Yon, aunque este bregado barman no se aguantó y nos preparó también un **vermouth de la casa** que acompaña, en su caso, de unas gotas de **Ramazotti**, un licor de hierbas proveniente de Italia con 30 grados de alcohol. Al igual que los cuatro precedentes, este preparado resulta sencillamente exquisito, y es que, al César lo que es del César, Yon tiene una mano especial así como un excelente paladar para los cócteles.

### Una formación continua

No es casualidad que Yon Pavón haya terminado dirigiendo un bar de cócteles, y es que desde su más tierna infancia ya apuntaba maneras. Nacido en 1983 en Hernani, se crió en Lasarte, pero al contar la familia con un bar en Hernani (el **Latxunbe**) donde trabajaba su padre, **Raimundo**, Yon se introdujo desde su juventud en el mundo de la barra y el servicio al público. El Latxunbe era conocido por sus bokatas, sus hamburguesas... y sus combinados, y allí es dónde Yon empezó a elaborar sus primeros gin-tonics, contando para ello con la ayuda y la complicidad de **Txema Huici** de la Gintonicería.

A partir de ahí, Yon decidió formarse y aprender, así que realizó un Máster de “Experto Bartender en Coctelería Moderna” con **Patxi Troitiño** en el Basque Culinary Center, en el que se dio cuenta, en sus propias palabras, de que “creía que lo sabía todo, pero no tenía ni zorra”. En cualquier caso, su padre le tranquilizó y Yon siguió tratando y aprendiendo con todo el



que se le puso a tiro, como es el caso de **Chema Rello**, el Presidente de la Asociación de barmen de La Rioja. Yon trabajó para Chema en su bar, el **Boulevard** de Arnedo, a cambio de aprender, y vaya si lo hizo “Chema fue, entre otras cosas, el que me enseñó a hacer los batidos naturales, que funcionan muy bien aquí, y siempre se lo he admitido” afirma Yon.

### Los años Patricio

A partir de ahí, como suele decirse, “todo es historia”. Al cumplir los 32 años, hace casi 6 años, Yon cogió en alquiler este emblemático bar que había pertenecido al carpintero **Patricio Madoz**, que trabajaba en la cercana Muebles Otaegi. “Patricio

era un tío curioso” recuerda Yon. Era carpintero, le faltaban algunos dedos, y su sueño era tener un bar como los que entonces (años 70) se veían en la tele. Cuando la gente viajaba a Inglaterra les pedía que le trajeran revistas sobre bares de Londres, etc... y al fin consiguió su sueño”.

Y el Patricio es, ahora, el sueño de Yon Pavón, un bar-cocelería que se ha convertido en una referencia en Lasarte y Gipuzkoa y en el que Yon y su equipo están dispuestos a hacer pasar un momento delicioso a todo aquel o aquella que se acerque a su barra y elija un cóctel de su carta o, sencillamente, se deje llevar por el gusto y la intuición de los “alquimistas” que componen la plantilla de este imprescindible bar.



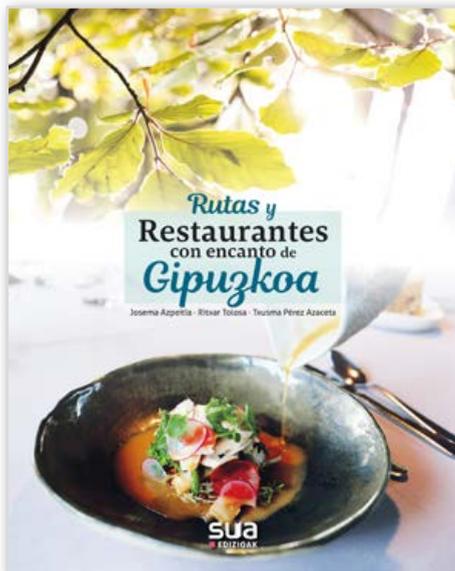


## “RUTAS Y RESTAURANTES DE GIPUZKOA”, PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA 2019

El pasado 15 de junio recibimos la extraordinaria noticia. Nuestro libro “Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa” ha sido merecedor del Premio Euskadi de Gastronomía 2019 a la mejor publicación, premio que otorga la Academia Vasca de Gastronomía junto con el Gobierno Vasco.

**N**i que decir tiene que supone para nosotros un gran honor el recibir este premio, máxime cuando en 2012 nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, recibió de manos de la misma asociación el Premio a la mejor labor periodística, como lo que son ya 2 Premios Euskadi los que acumulamos en ZUM Edizioak.

Por si esto fuera poco, este año los premios han implicado a mucha gente a la que queremos y con la que nos hemos cruzado en el camino. Para empezar, el Premio a la mejor labor periodística ha recaído en **Sergio Errasti**, colaborador de esta casa y autor del artículo editorial que todos los meses abre nuestra



guía de ocio Donosti Aisia, y el Premio Jose María Busca Isusi ha recaído en la **Asociación Jakitea**, creada y comandada por Xabier Zabaleta, en cuya fundación y desarrollo hemos tomado parte activa a lo largo de 10 años.

En cuanto al resto de premios, estamos encantados con la designación de **Sergio Ortiz de Zarate**, persona con la que hemos coincidido en concursos y jornadas como mejor cocinero, la concesión del Premio a la mejor Jefa de Sala a **Stefania Giordano**, del Nerua Guggenheim Bilbao, un restaurante que siempre nos ha maravillado, la elección para el Premio Extraordinario de la Academia al abnegado e inquieto **Federico Pacha** de Diametro 200 de Hernani... son, sin duda, unos premios variados, justos y meditados que muestran la amplitud de miras y la calidad de la labor que ejerce esta veterana academia que sigue dando en el clavo con sus elecciones y su criterio pese lo que pese a sus detractores.

Respecto al resto de premios, el Premio Manuel Llano Gorostiza ha recaído en el **Museo Vivanco de la Cultura del Vino**, cuyas bondades pudimos comprobar al acudir, hace dos años, al curso de Educadores de Rioja, el Premio Luis Irizar ha sido concedido a la **Escuela de Hostelería de Galdakao** y el Premio Juan José Lapitz ha correspondido a la **Asociación de Apicultores de Gipuzkoa**. Lo dicho, variedad, calidad y reconocimiento a la buena labor son características que impregnan estos premios que serán entregados el lunes 26 de octubre, a las 18:00 horas en el Bizkaia Aretoa de Bilbao, pero que la Academia ha querido dar a conocer antes de la llegada de las elecciones, el verano, los rebrotes o cualquier otra circunstancia que pudiera ensombrecer la noticia.

Ni que decir tiene que el 26 de octubre acudiremos como uno al Bizkaia Aretoa, a disfrutar de este acto al que invitamos a acudir a todos nuestros lectores, seguidores y seguidoras... Animaos, porque Bilbao será una fiesta !!

Finalmente, queremos dedicar y agradecer este premio a todos los cocineros, hosteleros y hosteleras que colaboraron en la realización del libro aportando sus conocimientos y recetas, dándonos a conocer su oferta gastronómica y sus cocinas... haciendo un especial hincapié en las figuras de **Juanma Garmendia** del Kattalin y **Antxon Vallés** de Casa Vallés que nos han dejado muy ricientemente. Eskerrik asko denoi, bihotz-bihotzez !!.



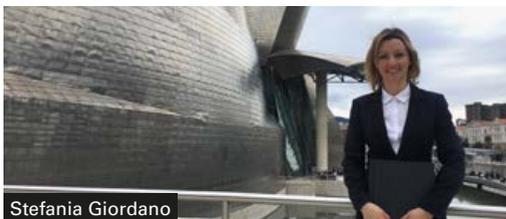
Sergio Errasti



Jakitea



Sergio Ortiz de Zarate



Stefania Giordano



Federico Pacha

# UN NUEVO QUESO IDIAZABAL “CON OLOR A LIBERTAD”

“Este queso huele a libertad. Huele a que ya estamos superando esta pandemia”. Fueron las ingeniosas palabras pronunciadas por el cocinero **Unai Campo** (Bilbao, 1978), dueño y cocinero del prestigioso Restaurante Porrue de la capital bizkaína, que este año se encargó de realizar el tradicional corte del primer queso Idiazabal, que inicialmente estaba previsto para el pasado 15 de abril y tuvo que ser atrasado al 27 de mayo debido a la situación generada por el coronavirus.



El acto, para poder ser realizado con las pertinentes medidas de seguridad, tuvo lugar en las campas de Oiangueren, precioso enclave situado a las afueras de la villa de Ordizia. Además del corte de queso, fueron entregados los premios a la calidad, que este año han recaído en **Joseba Otegi** de la quesería Goine Berri de Asteasu, y **Eli Gorrotxategi y Joxe Mari Jauregi** de la quesería La Leze de Ilarduia (Araba).



## Medidas anti-Covid 19

El acto contó con la complicidad de una excelente climatología, y una organización impecable indicándonos a cada periodista el lugar que debíamos ocupar durante su desarrollo, guardando las consabidas distancias de seguridad. Los cámaras y fotógrafos contaban con un escenario en el que varias “X” indicaban el lugar que debía ocupar cada uno y los periodistas contábamos con varias sillas, convenientemente alineadas y separadas, desde las que debíamos realizar nuestro trabajo “sin movernos del sitio” como nos dejó bien claro la responsa-



ble de comunicación del ayuntamiento ordiziarra. Es decir, que a pesar de que el queso, según Campo, olía a libertad, los responsables de los medios estuvimos más coartados que nunca, tocados con mascarillas y con los movimientos limitados. Afortunadamente, a lo largo del evento, las medidas no fueron tan duras y los juntaletras que, a su vez, debemos obtener imágenes con nuestros móviles, pudimos movernos a lo largo y ancho del espacio.

## Intervenciones institucionales

El acto, presentado por **Leire Arandia**, directora del **museo D'elikatz**, comenzó con la intervención del alcalde de Ordizia, **Adur Ezenarro**, que explicó los motivos por los que el corte de queso se trasladó a este enclave, que no son otros que la situación de alarma generada por el coronavirus. El primer edil de la Villa recordó que este acto suele estar en marcado en la celebración del Artzai Eguna, previsto para el 15 de abril y que fue suspendido, pero del que se quiso salvar esta parte, dejándola para la Fase 2, momento en el que pudo ser celebrada con las debidas medidas de seguridad.

Ezenarro recordó que los ayuntamientos están realizando un gran esfuerzo económico para preservar los mercados y estas tradiciones, y pidió a las instituciones que se impliquen económicamente.

A continuación tomó la palabra **Xabier Arruti**, responsable del departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa, quien, recogiendo el guante lanzado por Ezenarro, recordó que su departamento "no colabora un día al año, sino los 365 días de éste", apoyando al sector primario.

Finalmente, **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco aludió también al tema de los dineros, colocando en este caso la pelota en el tejado de los contribuyentes, afirmando que son los consumidores, los compradores a fin de cuentas, los que deben apoyar a los productores locales llenando la cesta de la compra con productos locales.

Tras las intervenciones de los políticos, ya todos contentos, se procedió a la entrega de los mencionados premios y el corte de queso, y tras guardarse a lo largo del acto un minuto de silencio en memoria de los y las fallecidas durante la pandemia, se dio por concluido el acto, no sin antes dar buena cuenta de uno de los quesos.





## LA GASTRONOMÍA, PRESENTE EN LA TERCERA EDICIÓN DE “ALKIZAKO SORMENAREN KABIA”

Si hay dos sectores que se han visto perjudicados por la acción del Coronavirus estos han sido los de la Cultura y la Gastronomía. Al contrario que con la Industria, cuyo mantenimiento y defensa ha estado siempre encima de la mesa de las instituciones hasta el punto de hacerles casi perder las formas y los papeles, no ha habido por parte de nuestros gobernantes el más mínimo apoyo hacia estos dos sectores hasta que el Estado de Emergencia comenzó a relajarse como consecuencia de la desescalada. Y aún y todo, las ayudas a dichos sectores, tanto desde el plano de las palabras como desde el de los hechos, no pasan de ser a menudo más que meramente testimoniales.

**E**s por eso por lo que se agradecen actos como el que el pasado 3 de junio tuvo lugar en el Museo Ur mara museoa de Alkiza, fundado y dirigido por el artista local Koldobika Jauregi, en el que el Ayuntamiento de Alkiza / Alkizako Udala presentó a los medios de comunicación la edición de 2020 de “Alkizako Sormenaren Kabia” (Nido de creación de Alkiza), una iniciativa por medio de la cual el consistorio de esta pequeña localidad de Tolosaldea que apenas suma 350 habitantes realiza una apuesta firme y decidida en pro de la dinamización de la cultura, convirtiendo a este escondido enclave en un ejemplo de generación artística. “Al-

kizako Sormenaren Kabia”, a fin de cuentas, es una invitación a la creación, una estancia a la que cada año acceden dos artistas que disfrutarán de una estancia de tres semanas en Alkiza a lo largo de las cuales trabajarán con total libertad en sendos proyectos creativos contando con todos los recursos que necesiten para llevar a cabo su labor. Con esta iniciativa, según comentaron desde el propio ayuntamiento en la presentación de la misma, “pretendemos descentralizar la cultura y la creación artística de las ciudades. Es decir, queremos demostrar que en los pequeños pueblos rurales también se pueden llevar a cabo proyectos artísticos”.

Así pues, Sormenaren Kabia ofrece a los artistas seleccionados espacios de trabajo, asesoramiento artístico, facilidades para conocer otras iniciativas de la misma naturaleza, un audiovisual específico para dar a conocer su obra, alojamiento y un premio de 1.000 euros. Cualquier artista, vasco o internacional, puede acceder a esta estancia y su consiguiente dotación, pero para ello su proyecto deberá ser seleccionado or un jurado constituido por cuatro personas, presentes en la presentación: la actriz, directora de cine y escultora **Aizpea Goenaga**, la fotógrafa **Nagore Legarreta**, el fotógrafo y doctor en informática **Xabier Artola** y el escultor **Koldobika Jauregi**.

En el acto también intervinieron el alcalde de la localidad Inaki Irazabalbeitia y la Técnica de Cultura del Ayuntamiento, Edurne Ayuso Apaolaza, y conó con la presencia, entre otros, de representantes de medios como Segura Irratia o el programa de Radio Vitoria y Radio Euskadi La Ruta Slow.

## La gastronomía local, protagonista

El acto de presentación, además de realizarse en el precioso paraje del museo de Koldobika Jauregi, contó con el aliciente de la presencia de tres agentes gastronómicos locales: el cocinero **Markos Esteban**, responsable de **Alkizako Ostataua**, **Julen Aitzelai**, propietario de la empresa **Ekotalo**, dedicada a la elaboración de talos ecológicos, y la pareja formada por **Garazi del Rey** y **Xabier Urruzola**, propietarios de la bodega de txakoli Inazio Urruzola, situada en la misma localidad. Markos y Julen se ocuparon de elaborar ante los medios e invitados presentes un "pintxo" a cuatro manos bautizado como "Alkizako Kabia" (El nido de Alkiza), con el que trataron de reflejar el espíritu de la iniciativa, a saber, la proyección de una localidad modesta como Alkiza en el panorama universal del arte y la cultura. El pintxo, de hecho, contó con una mayoría de productos locales, pero fue aderezado con ingredientes internacionales, dando como resultado un bocado que combina la defensa de lo local desde parámetros locales. "Alkizako Kabia", en concreto, consta de un talo sólido elaborado por Julen, que sirve como base del pintxo, sobre el cual, al modo de los tacos mexicanos y, por lo tanto, acompañados de cilantro como especia ineludible, Markos fue depositando los ingredientes del mismo, principalmente cordero y verduras locales, aderezados con salsa de soja y salsa teriyaki japonesa, coronando el conjunto con cebolla roja local encurtida según una receta sueca y finalizando con unas guindillas de Ibarra. El bocado, que podrá degustarse encargándolo con antelación en el Ostata de Alkiza encantó a los asistentes que no perdieron la ocasión de repetir una vez finalizado el acto. Por supuesto, un bocado de semejantes características fue merinado como se merecía con el excelente txakoli local elaborado y servido por Garazi y Xabi.

El acto, como puede comprobarse en las imágenes adjuntas, se celebró con las consabidas medidas de seguridad e higiene que exige la situación generada por el impacto del Covid-19, que tuvieron su reflejo principal en la preparación y reparto de los alimentos y las consabidas distancias de seguridad que se respetaron de manera escrupulosa.

## Inscripción e información

Sormenaren Kabia surge de la colaboración entre agentes públicos y privados como el Ayuntamiento de Alkiza, Lete nekazalturismoa - agroturismo Lete, el Centro de Interpretación Fagus Alkiza, el Museo Ur Mara y los mencionados Ekotalo y Txakoli Inazio Urruzola.

El plazo de inscripción para los artistas que quieran participar en esta estancia se abrirá mañana, viernes 5 de junio y se alargará hasta el 5 de julio. Los resultados de la convocatoria se darán a conocer en la página web del Ayuntamiento de Alkiza ([www.alkiza.eus](http://www.alkiza.eus)) y del Centro de Interpretación Fagus Alkiza ([www.fagus-alkiza.com](http://www.fagus-alkiza.com)).



**ALKIZAKO  
SORMENAREN  
KABIA**

## BERA-BERA: CALIDAD POR DENTRO Y POR FUERA

**Josema Azpeitia / fotografía: Ritzxar Tolosa**

La pandemia del Coronavirus ha obligado en muchas ocasiones a “reinventarse” a empresas y negocios. Esa palabra que vamos a gastar por el excesivo uso no siempre es negativa. De hecho, hay lugares que han terminado ganando, como es el caso del Bera-Bera, el restaurante del Hotel Palacio de Aiete, que ha salido ganando al instalar una terraza exterior con la que la clientela está encantada.

***Derecha: Javier Penas** concentrado en sus fogones, su especialidad indiscutible y su pasión. Bajo estas líneas, **Izaskun Gurrutxaga** atiende a unos clientes en su nueva y flamante terraza. Los protocolos contra el Covid-19 se siguen a rajatabla en este restaurante que, como puede comprobarse en la fotografía de la página siguiente, cuenta con un espacio privilegiado para mantener las distancias de seguridad,*

**Y**a son unos añitos los que **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** llevan dirigiendo este magnífico restaurante, pero hasta ahora no se habían planteado la necesidad de contar con una terraza para servir comidas. Y es que hasta la fecha la gente principalmente utilizaba el interior de los restaurantes para comer. Incluso en el anterior establecimiento que gestionó esta





**RESTAURANTE BERA BERA**

**Goiko Galtzara Berri, 27 (Hotel Palacio de Aiete)**

**DONOSTIA T: 943 22 42 60**



pareja, el Olentzo de Zizurkil, no contaban con terraza exterior a pesar de haber podido tenerla, y bien hermosa, porque la gente optaba por comer en el interior.

Pero la irrupción del Covid-19 ha cambiado nuestras costumbres, y uno de los reflejos más claros es el de la costumbre de comer en el interior. Hay, por parte de no pocas personas, un miedo, a veces injustificado, a comer en el interior de los restaurantes y los locales que cuentan con terraza están siendo más solicitados que los que no. Y decimos que dicho miedo está injustificado, porque la hostelería es, precisamente, el gremio en el que más escrupulosamente se están cumpliendo los protocolos de seguridad e higiene, ya que es, para bien o para mal, el uno de los sectores más vigilados por las autoridades sanitarias.

## Nueva terraza y reformas

Así, pues, desde su apertura hace ya casi un mes, Javi e Izaskun se plantearon el instalar una buena terraza, y lo han conseguido, contando además con la excelente actitud de la dirección del hotel, que además de no cobrarles la rente en los meses del confinamiento, ha colaborado realizando una serie de reformas en el restaurante e iluminando la terraza de manera que ésta puede ser también utilizada de noche, momento en el que cuenta con una iluminación suave y acogedora que convierte el lugar, si cabe, en un espacio todavía más atractivo y acogedor del que ya es de día. Izaskun y Javi, por supuesto, están enormemente agradecidos a los gestores del hotel por su comprensión, algo que no ha tenido todo el mundo y en todas partes.





### Una degustación guiada por el sabor

En cuanto a la oferta gastronómica de este restaurante, ésta sigue siendo una de las más remarcables de la ciudad tanto por la calidad del género empleado como por la buena mano de Javier Penas, que ya pinta canas en esto de dar de comer, y bien, al hambriento. La cocina de Javi es una cocina tradicional impecable, de manual, con salsas elaboradas con tiempo y cariño, fondos, coccciones impecables y, sobre todo, sabor, mucho sabor.

Lo demostraron las Croquetas de cortesía (Foto 1) con las que abrimos nuestra degustación (de jamón, de hongos y de patatas a la riojana) y lo demostraron las apetitosas gambas de Huelva (Foto 2) finas, sutiles, en su punto perfecto con las que continuó el festín. Estas gambas, de hecho, son acarreadas directamente desde Andalucía por un cuñado de Izaskun, con lo que la calidad del género está más que garantizada.

Siguieron dos sorprendentes entrantes: unas apetitosas y carnosas almejas acompañadas de un perfecto y denso pil-pil (Foto 3) y un meloso reuelto de hongos con jamón (Foto 4) terriblemente original, tanto por la forma de presentar el jamón como una fina lámina sobre el reuelto, como por el toque colorista y original que le apor-

taba el tomate concassé que presenta en su base.

Seguimos con un espléndido rodaballo (Foto 5), género que hay que solicitar por encargo en caso de querer comerlo entero, pero que casi siempre está disponible por raciones, al igual que la merluza fresca, el rape, el cogote... Javi tiene aquí fé ciega en Pescados Iñaki, de Pasaia, que negocia directamente con los barcos pesqueros, con lo que la frescura y la calidad del género es excepcional. En cualquier caso, el pescado se trata con auténtica maestría en casa de Javi e Izaskun, al igual que la carne, como demostró tanto el fundente Rabo al vino tinto (Foto 6) como la extraordinaria Chuleta de viejo (Foto 7) que coronó el menú antes de abandonarnos al placer dulce con unos Canutillos de tiramisú (Foto 8) que sólo pueden definirse como de auténtico vicio y una Tarta de queso con intxaursaltsa que nos trasladó a los sabores de nuestra infancia dejándonos unas terribles ganas de volver a abandonarnos en las manos de esta acogedora y muy profesional pareja.

Sin duda, quien prueba el Bera-Bera, repite, porque aquí la cuestión realmente no es el disponer o no de terraza, sino su calidad, que la encontramos, sí o sí, estemos en el interior o en el exterior. ¡Nos encanta este sitio!

Comer en  
**GIPUZKOA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

**TXINTXARRI**

PARA TODAS LAS EDADES  
Y PRESUPUESTOS

**ALEGIA**

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantetxintxarri.com](http://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.

**TOKI ALAI**

NUEVO EQUIPO AL FRENTE  
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

**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 salsa de hongos y verduras salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

# KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletetas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia el Campeón de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente del establecimiento continuando con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que se sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta: 40€ Tarjetas: Todas.**

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



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

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

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche): 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

**LASA****PRECIOSOS SALONES PARA BODAS  
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE****BERGARA**PALACIO OZAETA  
(ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55  
[www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es)

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

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

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



Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 30€ + IVA Menú especial: 36€ Menú degustación Debagoiena: 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) Cierra: Domingo noche y lunes todo el día. Tarjetas: Todas.**

**URGAIN**

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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

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

**BELAUSTEGI  
BASERRIA**DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN**ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
www.belaustegi.com

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

**AGIRRE ETXEA**RESTAURANTE DE DIARIO  
Y MENUS A LA PARRILLA**EZKIO**B° STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86

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

**TOPA OSTATUA**BAR, TIENDA, RESTAURANTE...  
UN ESPACIO DE ENCUENTRO**EZKIO**B° STA LUCÍA, 9  
943 72 95 37

Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, 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.

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

### HONDARRIBIA

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



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

## ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA  
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

### HONDARRIBIA

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



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

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA

### HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

### 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 Cochinillo asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA  
MANO DE SERGIO HUMADA

## LASARTE-ORIA

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



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Veneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txixardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO

## LAZKAO

ELOSEGI 22  
TEL. 943 80 76 74  
www.maitte.es

MAITTE  
EST.  2008  
*eraman eta gozatu*

Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9€). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

## MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA  
COCINA DE MERCADO

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **lñaki Tellería** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, lñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.

**GURUTZE-BERRI**

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

**OIARTZUN**

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



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

**ETXE AUNDI**

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y  
GRANDES SALONES PARA BODAS

**OÑATI**

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



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

**ZEZILIONEA**

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

**OLABERRIA**

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



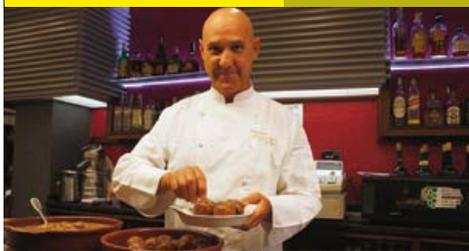
El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

**MARTÍNEZ**

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

**ORDIZIA**

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



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

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

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

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

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

**KUKO****INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

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

**ARTZABAL****MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaijatexea.com](http://www.artzabaijatexea.com)

Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta**: 10-20€. **Menú del día**: 10,60€. **Menú fin de semana**: 22,90€. **Menú infantil**: 7,90€. **Menús grupos**: Entre 14 y 36 €.

# 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 con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de 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 piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA –**Sábados:** 28 € + IVA- **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

## AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA  
(EN CASA, COMO EN CASA)

## TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE  
ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recientemente ampliado** en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones:** Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso...y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

## ZALDIBIA

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

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal **una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduras del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao- Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

# 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 con gran gusto y profesionalidad este céntrico, luminoso y acogedor restaurante que cuenta con una atractiva terraza en la animada plaza Eusebio Gurrutxaga. Los **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, y sugerencias del fin de semana como Gambas blancas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne. que son maduradas en el propio establecimiento en su armario de maduración, en el que el público puede elegir directamente las carnes que va a consumir. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Finalmente hay que subrayar su mimado menú del día, así como su **cuidada y variada carta de vinos** con excelentes referencias de blancos y tintos de múltiples Denominaciones de Origen. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **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: 13,50€ Menú fin de semana: 30€ Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo noche y lunes.**

## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A AIZARNAZABAL - ZESTOA

TEL. 943 14 80 92  
626 869 231



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

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11

www.etxeberrri.com



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

## BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUXAGA  
TEL. 943 86 17 00

688 658 240

www.behekoplaza.com



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta: 30-40€ Menú del día: 12€ Menú de fin de semana: 23€. Menú Txuleta: 29€. Menú Flysch: 34€.**

**AKARI****EL NUEVO HOGAR DE  
HITOSHI Y AKARI KARUBE****DONOSTIA**  
C/ AMARA, 14  
(JUNTO A LA PLAZA EASO)  
TEL. 943 21 11 38

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

**ARAETA****RESTAURANTE Y SIDRERIA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA**  
BERRIDI BIDEA, 22  
(ZUBIETA)  
TEL. 943 36 20 49  
[www.araeta.com](http://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.

**ARATZ ERRETEGIA****TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA****DONOSTIA**  
IGARA BIDEA 15  
(IBAETA)  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)

Iker y Xabier Zabaleta han cumplido 30 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada, así como una amplia y cuidada variedad de pintxos y raciones en su animada zona de bar. En sus instalaciones, recientemente reformadas, provistas de dos comedores y una amplia y atractiva terraza, puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebazadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

# BERA-BERA

## COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

**DONOSTIA**

 GOIKO GALTZARA BERRI, 27  
 (HOTEL PALACIO DE  
 AIETE)  
 TEL. 943 22 42 60


Bera-bera es un espacioso y luminoso restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, veterana pareja de hosteleros que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (\*\*\*\*), haciéndolo muy atractivo tanto para acudir al mismo a disfrutar de su menú y carta como para todo tipo de eventos y celebraciones con capacidad hasta 160 personas. También es de destacar su **nueva terraza, igual de atractiva de día como de noche** debido a su agradable iluminación nocturna. Su menú del día (mediiodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una **excelente Txuleta** a pescados frescos y postres caseros impecablemente ejecutados, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celiacos y vegetarianos. **Menú del día (medioidía y noche):** 16,50€ **Menú de fin de semana:** 27,50€ **Buffet desayuno:** 13,20€ **Cierra:** Domingo noche.

# BERGARA

## CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS. RECIENTEMENTE RENOVADO

**DONOSTIA**

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


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

**DONOSTIA**

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

# CAFÉ S7ETE

## DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS Y NUEVA OFERTA CULINARIA



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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

### DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolojatejetea.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 platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra... En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, fijos y de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café...y, a partir de ahora, cuenta también con un nuevo **Menú de Pintxos** con un precio que ronda los 20-25 euros. **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

## DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

ENBELTRAN, 5  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 620 45 94 80



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería Donostiarra**, manteniendo la esencia de la **familia Insausti**, quienes dirigieran durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **Ibéricos** de calidad, las **gildas y brochetas**, los productos en **salazón** de Santofía, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anais Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.

## EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

### DONOSTIA

LOUIS LUCIEN

BONAPARTE, 8

(ERROTABURÚ)

TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito no debemos dejar sin degustar los **pescados frescos asados a la parrilla** (rodaballo, besugo, cogote...), que deben ser **encargados con antelación**. También destacan sus **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Plato del día:** 10,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

### DONOSTIA

MIRACRUZ, 17

(GROS)

TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, y **todo tipo de tamaños para llevar**. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su 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€

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

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

### DONOSTIA

PASEO COLÓN 21  
(GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosecó**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprasyemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinito asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta**: 40-45€ **Menú del día**: 22€ (Fin de semana: 36€) **Menú degustación (bebida incluida)**: 50€ **Cierra**: Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

### DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://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 antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra**: Domingo. Terraza aparcada.

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjihakashi.com](http://www.kenjihakashi.com)



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

**ITXAROPENA 1910****PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA****DONOSTIA**ENBELTRAN, 16  
(PARTE VIEJA)  
T. 943 43 62 10

En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajarrero; 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**

**LA MURALLA****COCINA ACTUALIZADA EN UN LOCAL ACOGEDOR****DONOSTIA**ENBELTRAN, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 35 08

En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de anxoas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada: 28,6€** (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación: 36,3€** (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas: Todas.**

**ORIENTAL I Y II****COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES****DONOSTIA**REYES CATÓLICOS, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55  
MANTEROLA, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**.

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi



y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

**Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas: Todas menos Am. Express. No cierra.**

## MAMISTEGI

**NUOVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD**

### DONOSTIA

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



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

### DONOSTIA

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

## MUNTO

**PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS**



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

## OCHO

**CAMBIO TOTAL A BAR Y RESTAURANTE VEGETARIANO**

### DONOSTIA

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



El antiguo Auñamendi ha sido retomado por el equipo del **Café S7ete** de Amara que ha renovado completamente el bar convirtiéndolo en uno de los escasos "Tap Station" de Donostia, un concepto en el que las diferentes cervezas del mundo, servidas directamente de los cañeros, cobran un protagonismo especial. Por si eso fuera poco, los nuevos responsables han decidido dar un golpe de timón total al apartado gastronómico convirtiéndolo en un **bar y restaurante vegetariano 100%** en el que encontraremos Talos, Burritos, Pizzas de verdura, Bravas, Verduras de Navarra... **apostando también por los productos locales**, filosofía que también seguirá el mismo equipo en otro local que también han empezado a gestionar: el **JULI** de Errenteria.

### DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com

## PORTUETXE

**COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA**



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

## PUNTA SAL

### COCINA PERUANA CON RAÍCES

## DONOSTIA

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



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

## TATAMI

### ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

## DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3  
(GROS)  
TEL. 943 29 04 07



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

## TERESATXO

### SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

## DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio.** Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipiroñes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) Medio menú: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€).** Menús para grupos.

## TSI TAO

### CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

## DONOSTIA

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



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

## TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA

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



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

## TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA

## DONOSTIA

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



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

## UREPEL

EL RETORNO DE  
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

## DONOSTIA

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



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

## LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"  
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

## TUDELA - NAVARRA

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



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

## TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA  
Y EL PRODUCTO LOCAL

### SAN JUAN DE LUZ

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



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

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

## ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA  
Y COCINA DE TEMPORADA

### SENPERE

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



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

templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Aoxa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras caseiro, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta: 25-30€ Menú del día: 14,50€ Menú especial: 36€ Menú infantil: 8,50 € Cierre:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DONOSTIA

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

### AKARI

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

**Akelaer** Pº Padre Orkologia, 56. 943 31 1209  
**Alaña** Parque Arceinos Igeldo. 943 223662  
**Alamandegi** Urbirarte, 1. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Alberto** 31 Agosto, 19. 943 426884  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuzatu - Errotaburu. 943 218479

### ALLI OLI

Cocina catalana de montaña  
 Cº Okendotegi, 2 (Martutene). 943 46 02 96

**Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubieta). 943 366572  
**Ama-Lur** Carquizano, 7. 943 274584  
**Ambigi Estación** Aldamar 12. 943 049701  
**Ambrosio** Pza. Constitución. 943 420104  
**Anestzagaña** Cº de Uña, 61. 943 456359  
**Antequa Berni** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroka** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonia** Bergara, 3. 943 423815

### Aiora Txiki

Alfalfa Sagardotegia, 943 362760

### ARAETA SAGARDOTEGIA

Restauración y Sidrería en plena naturaleza  
 Berneri Bidea, 22 (Zubieta). 943 36 20 49

### Ararat

Puerto, 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada  
 Igara bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

**Arandegui** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Argintz-Jantetxea** Plaza Ametzolas, 943 474246  
**Arka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Arkoa** Salud, -Amara Viejo-, 943 460815  
**Arroi Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitan** Igara bidea, 19. 943 963141  
**Arriola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak** Alcalde Eideguz, 273. 943 278485  
**Asia (chino)** Segundo Izipiza, 15. 943 270908  
**Astelena 148** Inigo, 1. esq. Constitución. 943 262575  
**Astelena 149** Inigo, 3. 943 425867  
**Astiazaran** Inigo Bernabeu -Zubieta-, 943 361229  
**Astoria** 7. Sancho el Sabio, 2. 943 445000  
**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Aritzki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065  
**Barkaitzegi** Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajuan** Alfalfa Sagardotegia, 44. 943 367149  
**Baztan** Puerto, 8. 943 424272

**Baztarre** Virgen del Carmen, 25. 943 116350  
**BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474955  
**Beharri** Narrika 22. 943 431631

### BERA-BERA

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

### BERGARA

Levynda vida de la cocina en miniatura  
 Grai Artea, 8 (Gros). 943 27 50 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluze** Garibai, 24. 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 6. 943 462569  
**Bitohz** Pza. Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitácora** X. Zaragutza, 4. 943 446111  
**Bolega Donostiarra** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bolega Alejandro** F. Calbetón, 1. 943 427158  
**Bokado-Aguarim** Pza. J. Couteau, 1. 943 431842  
**Borda Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

### BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana  
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 11 14

**Bouquet** C/ Logroño, 5. 943 227943  
**Buenavista** K. Balañiega, 42-Igeldo-. 943 210600  
**Bully Café-Bar** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Bugati** Arripide pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabo Nore** Logroño, 4. 943 312372  
**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** Padre Larroca, 14. 943 290239  
**Café Saigón** Hotel Mº Cristina. 943 426689  
**Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162  
**Café Kursal** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

**Café Vieta** R. Católicos, 5. 943 463974  
**Cafeteria Expresio** F. Católicos, 12. 943 463990  
**Caps** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Caravansarri** Pza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava** Pescadería, 943 423494  
**Casa Alcalde** Mayor, 19. 943 426216  
**Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
**Casa Durán** Secundino Eснаola, 20. 943 287419  
**Casa Galicia** Zabaleta, 28. 943 274391

### CASA MARXUA

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

### Casa Tiburcio

Fermín Calbetón, 40. 943 423130

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

**Ciaboga** Easo, 9. 943 422926  
**Cívico** 14 Duque de Mandas, 35. 943 048801  
**Cubi** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiarán. 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25.  
**Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347  
**Danena** Matia, 6-Antiguo-. 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 8-Parte Vieja-. 943 425197  
**Darlalata** Avenida Madrid, 3. 648 083865  
**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

Sagarotegi, 1. 943 367620

### Döner Kebab 3

Eustasio Amilliba, 9.

### DONOSTIARRA TASKA

Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas  
 Enbeltran, 5 (Parte Vieja). 620 45 94 80

**Drinka** Matia, 50-Antiguo-. 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izipiza  
**Eibararra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaiz Asador** Pº Padre Orkologia, 131. 943 212024  
**Eketo** Avda. Zuriolla, 18. 943 142143  
**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 Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El Puesto** Río Deba, 2. Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50  
**El Quinto Pino** Pza. Sarriegi, 4. 943 426153  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

### EL VASKITO

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943  
**Elosta** Pº Colón, 41. 843 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igara bidea, 37. 943 227971  
**Erdiko** Autonomia, 1. 943 456969  
**Erribera** Camino Portueña, 14. 943 210300  
**Erota** 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, 1. 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales  
 Iliigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

### ETXEBE PUMB

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

### Etxe Nagusi

Pº Padre Orkologia. Igeldo. 943 216502

### Euskal Pizta

Extremadura, 9. 943 277300

### Ezeiza

Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

### EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos  
 Miracruz, 17 (Gros). 943 47 13 74

### Farfalle

Avda. Libertad, 21. 943 426054

### Feng Jing

(chino) Balleneros, z/g. 943 470043

### Foster's Hollywood

Zabaleta, 1. 943 320988

### Galerna

Pº Colón, 46. 943 278839

### Ganbara

S. Jerónimo, 21. 943 425275

### Gandárrias

31 de Agosto, 23. 943 426362

### Garbera Sidrería

C. Com. Garbera, 943 394358

### Garibai 21

Garibai, 21. 11. 943 433134

### Garua

Narrika, 20. 943 435652

### Garraki Vegetariano

Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

### Gatzelu Txiki

Carquizano, 3. 943 327997

### Giroki

Enbeltran, 4. 943 431365

### Gorosti

Plaza del Txofre, 12. 943 576072

### Gran Via

Gran Via, 9. 943 271601

### Guardaplaa

Serapiro Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

### Gure Arkupe

Iztingorra, 7. 943 225360

### Haizea

Aldamar, 8. 943 425710

### HAIZPE

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

### HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados  
 Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 36 54

### Hipica de Loiola

Cº de la Hipica, 44. 639 758657

### Hotel Amara Plaza

Plaza Pio XII, 7. 943 464600

### H Monte Igeldo

Paseo del Faro, 134. 943 210211

### Huang Chen

(chino) Larramendi, 11. 943 451968

### Ibai Getaria

15. 943 428764

### Ibai Lur

Nabarra Oñate, 1. 943 335255

### Igela

Pza. Irurza, 2. 943 003473

### Igeldo Sidr.

Gurutza Baser. -Igeldo-. 943 213251

### IKAITZ

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

### Intxaurreondo Sagard.

Zubiurre, 72. 943 292074

### INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas  
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 46 33

### Inausti

Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

### Inausti Pol. Zuzatu

4 - Errotaburu-. 943 313833

### Iombi

Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

### Iraeta

Parque Larroca, 2. 943 272973

### Itraito Hamburgueseria

S. Juan, 9. 943 422667

### Irigoin Eret

Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875

### Iruia

Easo, 73. 943 456917

### Iruia

Sierra Aralar, 27. 943 466656

### Ista del Sol

(chino) Pedro Eganía, 5. 943 458419

### Isturrieta Berri

Camping Igeldo, 943 228583

### ITURRIOZ

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

### Ixaropena

Enbeltran, 18. 943 424576

### Ixasalde Asador

Atoibareka, 83. 943 371585

### Ixesne

Ibaí-Alai, -Martutene-, 943 470757

### Izaguirre

Bidarte Baserri Baserria. 943 361470

### Izar

Pza. de las Armerías, 12

### Izarriet

Prim, 4. 943 428747

### Izapi

**Kokotxa** Campanario, 11 · P. Vieja, 943 921904

**KOSTALDE**

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

- Kukurari** Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
- Kursaal bar** Avda. Zurriola, 22. 943 291150
- La Albarka** Balenores, 19. 943 446210
- La Antigua** Plaza José María Sert, 6. 943 219558
- La Brasserie Mari Galan** Zubietza, 2. 943 440770
- La Ceba** 31 de Agosto, 79. 943 426394

**LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO**

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida.  
Pza. Gorgoxtu, 1 (E) Antiguo). 943 47 73 63

- La Colchonera** San Vicente, 9. 943 561816
- La Cuchera de San Telmo** 31 de Agosto, 28
- La Cueva del Pollo** Euzkal Herria, 2. 943 431722
- La Espiga** S. Marcial, 48. 943 421423

**LA FÁBRICA**

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

- La Guinda** Zabaleta, 55. 843 981715
- La Kubatza** Igentesa, 9 (Club Nautico). 943 473682
- La Madama** San Bartolomé, 35. 943 444289
- La Mamma Mía** S. Bartolomé, 18. 943 465293
- La Mina** (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

**LA MURALLA**

Acogedor local con una cocina muy personal  
Enbeltañan, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

**LA PLATA**

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

- La Rampa** Muelle, 26-27. 943 421652
- La Tabla Tierra y Mar** S. Martín, 42. 943 426092
- La Tagliatella** Peña y Goñi, 5. 943 289184
- La Tagliatella** San Martín, 29. 943 427326
- La Torre de Piza** S. Vicente, 9. 943 431469
- La Xulerteria del Iraeta** Padre Larroca, 4. 943 321636
- La Vaca** Andretegui, 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** Zabaleta, 9. 943 293886
- Laganak** Pza. Gorgoxtu, 1. 943 228133
- Las Vegas** Pº Colón, 10. 943 270871
- Lau Haizeta** Lau Haizeta, 94. 943 352445
- 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
- Los Riojanos** Duque de Mandas, 47. 943 270549
- Lukainkategi** Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

**LUKAS BEMTA BERRI**

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía  
Julio Caro Baroja, 4 (Benta Berri). 943 22 48 00

- M2 Cafeteria** Hondarribia, 20. 943 424169
- Maizeta** Enbeltañan, 1. 943 430600
- Makrohitioa Elkarte** Intxaurrendio, 52. 943 288246
- Malandrino** Miguel Imaz, 4. 943 326823
- Malandrino** Zarautz, 2. 943 356669

**MAMISTEGI**

Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno  
Oriandemi Pasealekua, 12 (Aiete). 943 31 15 70

- Mandarin** Zabaleta, 32. 943 320217
- Mandrágora** José María Sert, 9. 943 312699
- Marinela** Muelle, 15. 943 421388
- Mariquerube Ondarreta** Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
- Marugame** Pza. Marugame, 1. 943 212988
- Martinez** 31 de Agosto, 13. 943 424965
- Matalauva** Zabaleta, 17. 608 158412
- Mendi Yuan** (chino), Matia, 35. 943 218275
- Mei** S. Francisco, 13. 943 287288
- Mendizorrotz** Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
- Merendero de Uña** Pº de Uña, 31. 943 271258

**MIL CATAS**

Menús con patilla y queso fresco  
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

**MESÓN LUGARITZ**

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

**Mesón Martín** Elkano, 7. 943 422866

**Mirador de Uña** Pº de Uña, 193. 943 943 272707

**Movcos Perceperca** Sagües, 943 277326

**Morgan**, Narrika, 7. 943 424661

**Moto-Club** Usandizaga, 3. 943 289904

**MUNTO**

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

- Munto Berri** Munto, 6º Aiete
- Muxarra** Igara Bidea, 16. 943 310797
- Nagusia Lau** Mayor, 4. 943 433991
- Narrika** Narrika, 16. 943 427327
- Narru** San Martín, 22. 943 931405
- Néstor** Pescadería, 11. 943 424873
- Nikkei** Urdaneta, 14. 943 443611
- Nikolas Asador** Busturriku, 10. 943 217151
- Nino** Zurriola, 1. 943 003162
- Nipper** Pza. José María Sert, 1. 943 313992
- Nuevo Oialea** Camino Golatzkiki, 100. 943 330853
- Nuevo Siglo** (chino), Euzkal Herria, 8. 943 427030

**OTCHO**

Top Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas  
Manuel Lekuona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

**Oñaves**

Erezezagui, 4. 943 214989

**ORIENTAL**

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

**ORIENTAL II**

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

**Oquendo**, Oquendo, 8. 943 420736

**Ordizia**, San Lorenzo, 6. 943 422424

**Orhi**, San Jerónimo, 22. 943 427508

**Ormeig**, Portuete bidea, 23. 943 312601

**Oribahal Etxea**, 31 de Agosto, 22. 943 429907

**Osinaga** Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

**Ostadar** Pº Berioy, 13. 943 219490

**Paco Bueno** Mayor, 6. 943 424959

**Pagadi**, Tribunal Artebe, 1. 943 284299

**Pagotxa Cafeteria** Pº Arbustos, z/g. 943 218330

**Palacio de Aiete**, Góiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

**Pasaleku**, C/ Ilumbide, 11. 943 969333

**Papazaki**, Virgen del Carmen, 4. 943 031100

**Pata Negra**, Isabel II, 15. 943 450147

**Pedro Enea**, Gipuzkoa, 64. 943 130081

**Pekin** (chino), Góngora Jáuregui, 5. 943 428930

**Peris** Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

**Perus** Pº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDI**

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

**Pixi Txulo** Eskalantegi, 118. 943 520770

**Playa de Ondarreta**, Playa, z/g. 943 310896

**Plaza Café Ben Pastor**, B. Pastor, 14. 943 445712

**Poliflora**, S. Jerónimo, 3. 943 425719

**Portobello**, Gran Via, 12. 943 537828

**PORTUETXE**

Suberbio asador templo del buen producto  
Portuete, 43 (Igora). 943 31 50 18

**PUNTA SAL**

Cocina peruana actualizada  
Secundino Etxaola, 7 (Gros). 943 55 93 46

**QING WOK**

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

**QUEBEC**

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

**Ramuntxo Berri**, Peña y Goñi, 10. 943 321661

**Ravinola**, Puerto, 9. 943 428745

**Recalde 57**, Recalde, 57. 943 363126

**Regatta**, Fuenterribia, 20. 943 424169

**Rekondo** Pº de Igeldo, 57. 943 212907

**Rialto**, Pza. Antizkuza, 29. 943 282881

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

**Rincón**, Reyes Católicos, 29. 943 450558

**Rojo y negro**, San Marcial, 52. 943 431862

**Rúa**, Duque de Mandas, 6-8. 943 507288

**Salaberria Siderria**, J.Mº Salaberria, 15. 943 456311

**Saltzipi**, Calzada Vieja de Aterroterra, 3. 943 323310

**San Bartolomé**, S. Bartolomé, 32. 943 437638

**San Marcial**, S. Marcial, 50. 943 431720

**Sansse**, S. Marcial, 37. 943 434922

**San Telmo**, Pza. Zuloga, 943 573628

**Sebastian**, Muelle, 11. 943 425682

**Siderria Ametz**, Ametz Góikoa-Igeldo 943 217323

**Siderria Donostiarra**, Enbeltañan, 5. 943 420421

**Siderria Intxaurrendio**, Pº Zubairu, 72. 943 292074

**Silabon Café**, Urbietta, 44. 943 464208

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

**Sport**, Fermín Calbetón, 10. 943 426888

**Sport K.** Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

**Suhazi**, Juan de Bilbao, 17. 943 421780

**Sukalede Cultura**, Pº de Heriz, 3. 943 227482

**Syrabil**, Pza. Irún, 943 466643

**Tamortx**, Pescadería, 2. 943 423507

**TATAMI**

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

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

**Tejeria**, Tejeria, 9. 943 282004

**Telepizza** Avda. Tolosa, 13. 943 313255

**Telepizza**, Bermingham, 25. 943 286033

**Telepizza**, Easo, 27. 943 431377

**Tendido 5**, Secundino Etxaola, 38. 943 276040

**Tenis Ondarreta** Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

**TERESATXO**

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

**Toki-eder**, Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

**Topa Sukalderia**, Agirre Miramon, 7. 943 569143

**Tracamundua**, Etxaide, 4. 943 124675

**Tribruna Norte**, Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263

**Tun Tun**, S. Jerónimo, 25. 943 423882

**Txalupa**, Fermín Calbetón, 3. 943 429875

**Txepetxa**, Pescadería, 5. 943 422227

**Tximista**, Pza. Constitución, 10. 943 423270

**TSI TAO**

Cocina oriental de nivel con vistas al mar  
Pº Salamanca, 11 (Parte Vieja). 943 42 40 05

**Txindoki**, Gran Via, 28. 943 325920

**Txinparta**, Avda. Navarra, 8. 943 291506

**Txinparta Sagardotegia**, Illarraberri, 2. Barrio Igora

**Txirrita**, Isabel II, 9. 943 456960

**Txiskuene**, Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450087

**Txistu**, Pza. Constitución, 14. 943 428619

**Txofre Berri**, Gloria, 2. 943 029731

**Tyoko**, Mari, 12. 943 425412

**Txokolo Asador**, Manterola, 4. 943 463491

**TXOLA**

Menús, pintxos y raciones  
Portuete, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

**Txomin** Pº Antzietza, 6. 943 451964

**Toxa**, Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

**TXULETA**

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

**Txurrut**, Pza. Constitución, 9. 943429181

**Ubarrechena**, Puerto, 16. 943 428352

**Udane**, Isabel II, 6. 943 451401

**Ulúa**, Pio Baroja, 15. 943 317950

**Urbano**, 31 de Agosto, 17. 943 420434

**Urdiñola**, Carlos I, 16. 943 450410

**Ur-Gain** Trento, 6. 943 312606

**Urgull**, Euzkal Herria, 8. 943 423185

**UREPEL**

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

**Urkebe**, Segundo Izpiza, 33. 943 291891

**Urtubi-Bi**, Bermingham, 17. 943 277395

**Urumea**, Alto de los Lobos, 1. 943 460536

**Va Bene**, Blas de Leza, 4. 943 454699

**Va Bene**, Boulevard, 14. 943 422416

**Valderre**, Pº de Larrazo, 49. 943 392463

**Via Foral**, Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899

**Videaurre**, Iparagirre, 6. 638 774570

**Vinoteca Bernardina**, Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899

**Viura**, Gran Via, 12. 943 270363

**Warung**, Sagües 14. 943 322676

**XANTI (HOTEL ANOETA)**

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

**Xarma Cook & Culture**, Miguel Imaz, 1. 943 142267

**Xilares**, S. Jerónimo, 20. 943 421127

## ALEGIA

**Eizmendí.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55. 943 654819  
**Iskinea.** 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 Ostatu.** San Martín Plaza. 943 691836  
**Inazio Uruzoa.** Arana Baiara, 18. 658 734471

## ALTZAGA

**Altzagarate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

**Arandia.** Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655948  
**Beartzana.** Barloome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Ereka Alde, 8. 943 853197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82  
**Artea.** Artea, 5. 943 590094  
**Bámbola.** (puzteak). Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Bizarra.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Iru.** Juan Bautista Erosa, 2-4. 943 593600  
**Hiruburu.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurri.** Pza. Bazkardo, 8. 943 594044  
**Gaztiazoga Sidrería.** Bº Buruneta, z/g. 943 591968  
**Goiuru Golf Club.** San Esteban auzoa. 943 300845  
**Leizauran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidrería.** Bº Leizotz, z/g. 943 583954  
**San Esteban.** Goiuru auzoa, z/g. 943 590663  
**Trainerum.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txakala.** Aita Larremendi, 943 591604  
**Txerтока.** Goiuru, z/g. 943 590721

## ANOETA

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

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

## ANTZUOLA

**Arin.** Kalebarren, 7. 943 537325  
**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 787066  
**Leku Berri.** Irmo Auzoa, 943 786094  
**Ongi Etorri.** Buztintzi, 6. 943 786349

## ARAMA

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

## ARETXABAETA

**Aretz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduega.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791707  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegoia.** Nafarroa, 6. 943 792045

**Goyaran.** Solohandri, 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Itarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matxua.** Bº Azatza, 943 791688  
**Zaraita.** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldega.** Iturriotz, 41. 943 796369  
**Artaga.** Bº Garagarza, 37. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boiitxeta Asador.** Zaragala, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zatiaga, 6. 943 797960  
**Cassolo.** (puzteak). Arimazuri, 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Maialako, 8. 943 798514  
**Dragon Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagarza Auzoa, 943 791559  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795669  
**Errestikua.** Bedoña, 18. 943 791013

### EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goi Aze Degustación.** Iturriotz, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarion.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582921  
**Kataide.** Poligono Kataide, z/g. 943 771080  
**Larrintxe.** Bº Udala, 943 792115  
**Loratze.** Iturriotz, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaostea.** Iturriotz, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzko Etorbidea, 943 796531  
**Mónika.** Monolito. Bañez, 3. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaila Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165  
**Rumba.** Iturriotz, 20. 943 792000

### SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
 Bº Urbaniar, 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzereka, 943 771586  
**Taxka.** Olatza Lizenziatuzkoa, 18. 943 080415  
**Txirrita Taberna.** Gosalbar auzoa, 943 791035  
**Tyodor.** El Olatza Lizenziatuzkoa, 12. 943 798950  
**Xyunkoia.** Bikaila etorbidea, 9. 943 794276  
**Uarkape.** Olatza, z/g. 943 772004  
**Urgan.** Garagarza, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urbaniar Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## ASTEASU

**Iturri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurutz Asador.** Alto de Andazarate, 943 580866  
**Matxeatundí Sidrería.** Zehabilla, 11. 943 692222  
**Patine.** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Sidrería.** Bebelara auzoa, 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akelenea Sidrería.** Camino Olatze, 57. 943 333333  
**Alorrenea Sidrería.** Camino Pettiegui, 4. 943 336999  
**Amets.** Poligono 26, 943 551838  
**Antola Sidrería.** Iolta Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidrería.** Txoritokieta, 13. 943 551527  
**Bastibe Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Bezeizua Sidrería.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidrería.** Cam. Altxa, z/g. 659 100392  
**Bukoí Taberna.** Tomás Alza, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Altxa, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidrería.** Ergobia plaza-boa, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidrería.** Santiago-Enea Baserna, 943 555697  
**Garziategui Sidrería.** Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iturri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzea Sidrería.** Camino Olatze, 63. 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñatz, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretoa Sagardotegia.** Iroa Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irreza Sidrería.** Iparralde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kiziki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrate Sidrería.** Caserío Mariaguiri, z/g. 943 555647

**Las Vegas.** Errekato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidrería.** Caserío Garziategui, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550388  
**Menditxo.** Altxa Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidrería.** Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidrería.** Txoritokieta, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Sidrería.** M. Arzomendi, 16. 943 552938  
**Oiarbide Sidrería.** Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petritegi Sidrería.** Pettiegui Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidrería.** Caserío Ibilntza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551318  
**Sarasola Sidrería.** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apetegia Plaza, 3. 943 332842  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330650  
**Zapiain Sidrería.** Errekale Etxea, 943 330033

## ATAUN

**Lizarrusti Parkeetxea.** Parque Aralar, 943 582069  
**Troskaeta.** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbietia.** Elbarrena, 72. 943 180014

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

**Victor.** Heribarena, 71. 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Altola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 028851  
**Basterretxe.** Gastretxe Industrialdea, 943 851061  
**Erexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geltoki.** Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iturri.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar.** Azipurto auzoa, 943 852600  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maitte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritite.** Maritite auzoa, 943 857332  
**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Azipurto auzoa. Tel. 943 853492  
**Suharri.** Altzibar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikiogor.** Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurr.** Kale Nagusia, 88 (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametsa.** Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Aiñota.** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14 Urrustilla, 943 815754  
**Baigera I.** Arrean kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza auzoa, 1. 943 810097  
**Eskuata Ostatu.** Bº Ibarrauzte, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Ferri Arregi, 19. 943 028856  
**Iraurgi.** Ildafonso Gurrutxaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrustilla bidea, 943812271  
**Juanto Txiki.** Txiki Etxe de Arretze, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloialde auzoa, 24. 943815808  
**Landeta.** Landeta, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urrustilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loloia Hote.** Loloialde Hibildea, 47. 943151616  
**Ondarubi.** Harzubiada, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nuarbe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hibilbidea, 16. 943 801 21  
**Osinaspi.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028860  
**Pastorkua.** Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patxo.** Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iraki Auzua, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
**Sanagustin Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5. 943 105220

**Uranga.** Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543  
**Xuhaitze Aterpea.** Xuhote, 943 581007  
**Zokotxi.** Erdi kale, 943 151634

## BALIARRAIN

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

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andere Mari, 15. 943 163116  
**Ategin Hamburgues.** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023  
**Batzoka.** Kale Nagusia, 26. 943 086955  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885979  
**Black Label.** Joan Iturralde Kalea, 1. 943 088889  
**Gorrialdea.** Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

### DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 98

**Iparra Taberna.** Zaldizurreta, 3.

**Lizarrate.** Navarro Larreategi, 13. 943 161673

### KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234  
**Nisa.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881706  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907

### ORIENT BARRIO

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

**Plazape.** Pza. San Martín, 943 882997

**Titi Na.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txantxangorri.** J. Miquel Iturriotz, 7. 943 866949

**Urkala.** Mayor, 7. 943 086131

**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatur-Zaharra.** Beizama, 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauzta.** Leizakoa Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirretxea.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Ereka, 13. 943 765600  
**Batzoka.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Angozar, 8. 943 765674  
**Dragon Oriental.** Fraskozuri, 3. 943 250677  
**Etxagi.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martín, s/n. 943 763086  
**Hiri bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jani.** Santantzi, 5. 943 760969

### LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
 Zubiaurre, 35. 943 10 75 00

**Pol-Pol.** Domingo Irala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

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

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763651

**Toki-Ona.** Mahastegi, 13. 943 763953

**Torrekua.** Ibergara Hibilbidea, 9. 943 589997

**Txarrantzu.** Zubiaurre, 33. 943 761584

**Zahala Ostatu.** Ibarra, 14. 943 762007

**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106

**Zumelega.** S. Antonio, 5. 943 762021

**BERBOI**

Iriarte J. M. Goikotxea, 34. 943 688078

**BIDANIA-GOITZ**

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 Kafetegia**. Lersundi, 10. 943 192662  
**Aztoze**. Azitain bidea, 6. 943 121854  
**Bordatxo**. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Calbetón**. Hondartza, 7. 943 191970  
**Erota Beri**. Ospitale Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza**. J. M. Itolozaga, 5. 943 191197  
**Izenbe**. Iur Kalea, 12. 943 192473  
**Lasur**. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

**MAZZANTINI**

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

**Ondar Gain**. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santuarán**. Mardari. z/g. 943 199397  
**Urberu**. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

**URGAIN**

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003  
**Restaurantes de Itziar**. Ver apartado "Itziar")

**IBARBA**

**Aguinasi Mesón**. Pº Urquiza, 22. 943 200608  
**Arloa**. Pza. Urquiza, 7. 943 206346  
**Astelena Gastroteka**. Estazioño, 7. 943 20 70 32  
**Azitain Asador**. Pº Azitain, 6. 943 121854  
**Bossa**. Egoain, 7. 17. 943 206753  
**Birjipaña**. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha**. Isasi, 7. 943 201126  
**Eskaer**. Aragueta, 4. 943 121850  
**Fotxter**. Plaza Barria, 6. 943 121255

**Iruki Sagardotegia**. Avda. Otaola, 3. 943 206844  
**Ixua**. Ctra. Arate, 8. 943 707192

**Jaiki**. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081  
**Josean Cafetería**. Paseo Urkizu, 22. 943 200608  
**Kantabria**. Pº Arate, 4. 943 121262  
**La Jara**. Sarasuategi, 5. 943 254360  
**Maitane**. Campo de tiro. Bº Arate, 5. 943 208859  
**Maixa**. Calbetón, 8. 943 207730  
**Mirari**. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
**Nuevo**. José Antonio Iturriz, 1. 943 567036  
**Oria Txiki**. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756  
**Ongi Etorri**. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007  
**Orelba Hemburgueria**. Pº Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino)**. F. Calbetón, 14. 943 208899  
**Paulaner**. Pº San Andrés 3. bajo. 943 201329  
**Slow**. Ego Gain, 10. 943 254133  
**Su Berna**. Bista Eder, 11. 943 477779  
**Txoko**. Urquiza plaza, 10. 943 207010  
**Urquiza**. Pº Urkizu, 12. 943 257275  
**Zubi-Gain**. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

**ELDUAİN**

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

**ELGETA**

**Bola-Toki**. Artekale, 4. 943 768284  
**Espaloia**. Maela, 4. 943 768905  
**Iñaki**. San Roke, 2. 943 768283  
**Oiakorta**. Aixoila Auzoa. 943 176122  
**Ostatu**. Gudariain Bidea, 4. 943 768023

**ELGOIBAR**

**Ametsa**. San Inazio, 2. 943 530465  
**Asgi**. Uranduzi, 17. 943 742838  
**Aterpe**. San Roke, 5. 943 742595

**BELAUSTEGI BASERRIA**

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

**Eli Bichito**. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335  
**Eli Gaucho**. Errosario, 31. 943 531771  
**Gabi**. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gerbea**. Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Gran Siglo**. Uperitazgo, 3. 943 031185  
**Ibai-Ondo**. Parque Ochos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo**. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iurri**. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448  
**Kaia**. San Francisco, 50. 943 531606  
**Karakate**. Olasoze, 2. 943 741244  
**Kebab**. Bernardo Ezanero, 15.  
**King-Kong**. San Roke, 21. 943 740031  
**La Bodega Asador**. Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**La Perla**. P. Muguruza, 38. 943 145714  
**Lanbroa**. Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun**. Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Maala**. P. Muguruza, 5. 943 257421  
**Malape**. San Francisco, 60. 943 254537  
**Mendibe**. Santa Klara, 14. 649 252511  
**Mintxta**. Zona deportiva Mintxta. 943 748744  
**Olaso**. Olaso, 15. 943 743185  
**Pilon Bokategia**. P. Muguruza, 5. 943 744435  
**Salento**. P.M. Urzuzomo, 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  
**Txarriñando**. Emaruainbide, 1. 943 740793  
**Urkiola**. San Roke, 8. 943 046209  
**Usatorre**. San Antolin, 6. 943 741799  
**Usua**. Giza Eskubidean parkea, 1. 943 256028  
**Viento Sur**. Bernardo Ezanero, 17. 943 033453  
**Vinoteca Mahats**. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

**ERMUA**

**Mendiola**. Erdiko kale, 19. 946 080086

**ERREENTERIA**

**Alameda Marisquería**. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**Aldura**. Fuerte San Marcos. 943 522271  
**Aratz**. Marqués de Lezo, 7. 943 519654  
**Aker**. María Lezu, 1. 943 516104  
**Benito**. Sanxoaenea, 22. 943 511085  
**Borda Beri**. Campas de Listerreta, z/g. 943 529274  
**Deportivo**. Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Desira**. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451  
**Donosti Siderria**. Zabalbide, 8. 943 526041  
**Egiburu**. Zabalbide-Zentelón. 943 341831  
**Eli-Luz Siderria**. Pº Zabalbide. 943 523905  
**Eguzki**. Orereta, 2. 943 341225  
**Eli Txikote**. María de Lezu, 20. 943 527701  
**Ereña**. Zabalbide, z/g. 943 515913  
**Errekalde Batzokia**. K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantxilla**. Astigarragako bentak. 943 511445  
**Frantxilla-Berri Asador**. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gamon**. 14. Gamon, 14. Ctra. 943 577035  
**Getzeli Hondo**. Andrea Mari, 6. 943 511084  
**Gran Murralla (chino)**. Avda. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale**. Txirrita, 1. 943 003195  
**Irrintzi**. Kapitain Enea. 943 511086  
**Izadi**. Alfonso XI, 9. 943 340469  
**KB**. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404  
**Juli**. Viteri, 27. 943 510002  
**La Cepa**. Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko**. Cors. Ikua, 5. 943 765540  
**Lapurdikotz Piztak**. Ikua, 6. 943 020637  
**Las Cazuelas**. Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra**. Magdalena, 3. 943 516441  
**Listoretta Merendero**. Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maita**. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino**. Sorgintulo, z/g. 943 529614  
**Mesón Extremolero**. Pº Itiatza, 3. 943 511033  
**Mikel**. Arditurri, 11. 943 522336

**Mugaritz**. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
**Oarso Siderria**. Zubiaurre, 8. 943 519566  
**Onena**. Zabalbide, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador**. Astigarraga, 6. 943 514105  
**Paraiso**. Sanxoaenea, 4. 943 527193  
**Perurera**. Astigarragako Bentak. 943 515252  
**Pizza Sprint**. Murrongileta, 5. 943 522000  
**Rong Hua (chino)**. Olibet, 6. 943 340124  
**Sindikato**. Madalena kalea, 38. 943 346183  
**Susperregi**. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
**Sutondo**. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal**. Sorgintulo, z/g. 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 510056  
**Xera Gastroteka**. C.C. Niessen. 943 344875  
**Zabalbide**. Bº Zabalbide, z/g. 943 519001  
**Zubia**. Gabierotxa, 9. 943 115275  
**Zuketx**. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

**ERREZIL**

**Antioneren borda**. Zelatun, 943 814981  
**Borondegí**. Errezilgo gunea, 2. 943 517128  
**Letea**. Letea, 943 812867  
**Izarre**. Letea auzoa, z/g. 943 813524  
**Granada**. Granada Baserría, 943 813555  
**Trinxtera**. Letea, 14. 943 681206

**ESKORIATZA**

**Benta-Mutz**. Gaztairadi, 21. 943 714822  
**Maulanda**. Maulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador**. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
**Otzeta**. Aranburuzaldea, 9. 943 715190  
**San Miguel**. Apotzaga elizatea. 943 714871  
**Txalaparta**. Aranburuzaldea, 26. 943 715046

**EZKIO**

**Argindegi Ostata**. Argindegi etxea. Eskio. 943 720627

**AGIRRE ETXEA**

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

**Anduga**. Industrialeda. pab. 1. 943 041007  
**Labeoko Berri**. Bº Sta. Lucia. 943 725522

**GABIRIA**

**Aztiria Erretoria**. 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  
**Oitzi**. Larratzi Bidea, z/g. 943 889848

**GETARIA**

**Agote-Haundi**. Askizu, 943 140455  
**Aida-Bier**. Aldamar, 20. 605 701679  
**Anona Maria**. Katrapona, 2. 687 965313  
**Astillerro Asador**. Fortea, 1. 943 140412  
**Azuke**. Alto Meagas, z/g. 943 130500  
**Balearrri**. Fortea, z/g. 943 580911  
**Elkano**. Herrieta, 2. 943 140024  
**Elkano Txiki**. Elkano, 13. 943 140017  
**Getaka**. Nagusia, 35. 943 021613  
**Giroa taberna**. Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar**. Nagusia, 34. 943 140406  
**Itxas Etxe**. Kaia, 1. 943 140021  
**Itxaspe**. Nagusia, 8. 943 504420  
**Kaia-Kaipa**. General Amaro, 4. 943 140500  
**Katrapona Kantina**. Katrapona Plaza  
**Kasu**. Nagusia, 20. 943 252471  
**Ketarri**. Txirronte, 27. 943 140194  
**Mahasti**. Elkano, 8. 943 140406  
**Mayflower**. Katrapona plaza, 4. 943 140658

**POLITENA**

Pintxos, meni del día y pescados a la parilla  
Nagusia, 9. 943 04 01 13

**San Anton**. Muelle. 943 140324  
**Txoko**. Herrieta, 5. 943 140176  
**Yaxo**. Katrapona Enparantza, 5. 943 140509  
**Xagu**. Elkano, 4. 943 140274

**HERNANI**

**Akarregi Siderria**. Akarregi Baserría, 943 553495  
**Alberro Siderria**. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Alzuetza Siderria**. Osingua Auzoa, 7. 943 551502  
**Aralar**. Zapa, 8. 943 331506  
**Arrigain**. Sta. Bárbara, 67. 943 550097  
**Artzai**. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455  
**Belazarte Etxea**. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569  
**Cereales de Oro**. Txirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo**. Kantaberak, 36. 943 552629  
**Elorrabi Siderria**. Osingua Bailara, 13. 943 336990  
**Erriogurua Etxea**. Iturnaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri**. Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizza**. Laramendi, 3. 943 333337  
**Fagolla**. Bº Ereniozu, 68. 943 550031  
**Galizia Etxea**. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124  
**Garin**. Nafar, 10. 943 550022  
**Goiko-Lastola Siderria**. Ereniozu, 89. 943 553272  
**Gunea**. Argarain, 2. 943 332529  
**Gure Ametsa**. Pol. Ezago, 5. 943 330986  
**Iparagirre Siderria**. Bº Osingua, 10. 943 550328  
**Iruñide**. Epele, 7. 943 552480  
**Itxashuru Siderria**. Osingua. 943 556879  
**Iurralde**. Bº Ereniozu, 50. 943 330461  
**Izarre**. Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador**. Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karrero**. Juan de Urbiete, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Siderria**. Bº Ereniozu, z/g. 943 556846  
**Lekuzarba Bodega**. Zikuñaga, 84. 943 556555  
**Oindi**. Nagusia, 25. 943 557009  
**Olaizola Siderria**. Pº Osingua, 38. 690 698484  
**Kixikal**. Nagusia, 15. 943 336699  
**Osueta-Ene Siderria**. Pº Osingua, 35. 943 556894  
**Pedro Mari**. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja**. Nagusia. 943 550026  
**Rufino Siderria**. Akarregi, 7. 943 552739

**SANSONATEGI**  
Cocina de temporada. Ideal para celebraciones  
Martindegi, 13. 943 33 15 72

**Santa Bárbara**. Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Sareko**. Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Suharrri**. Galarreta, 943 335655  
**Triponzti**. Koldaberribar, 17. 943 555724  
**Txinbuxa**. Bº Zikuñaga, 79. 943 552199  
**Ugaldetxo**. Pagoaga, 19. Ereniozu. 943 550240  
**Zelaia Siderria**. Bº Martindegi, 29. 943 556581  
**Zumardi**. Orkolega, 2ºA. 943 336056  
**Zumitza**. Nagusia, 50. 943 551633

**HERNIALDE**

**Elkete**. San Miguel Bailara, 2. 943 652116  
**Ostatu**. S. Cruz Apaiza plaza, 2. 943 652496

**HONDARRIBIA**

**Aharka**. Pº Baserritar, 36. 943 641991  
**Aeropuerto**. Gabarrari, 22. 943 686508  
**Ainere Asador**. Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda**. Minasoterra, 1. 943 642789  
**Alicander**. San Pedro, 26. 943 643772  
**Aia Lur**. Itasargi Kalea, 943 644362  
**Antontxu Merendero**. Santiago, 47. 943 640059  
**Antxina**. San Nicolás. 943 641880  
**Aratz Asador de pollos**. Pº Butron, 12. 943 644899  
**Ardoa Vinoteka**. San Pedro, 32. 943 643169  
**Ardoa**. Foru Kalea, z/g. 943 644155  
**Aranrzalte Txoko**. S. Pedro, 21. 943 643034

**ARRAUN ETXEA**

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

## dónde comer

### ARRAUNLARI BERRI

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

**Arroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Baltestanea.** Arkil-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 644212  
**Conchita S. Pedro.** 33. 943 640497  
**Curryteca Danonatz.** Denda Kalea, 6. 943 646597  
**El Garro Verde.** Minaterra, 3. 943 537779  
**Ehata.** Zulagaa, 5. 943 641454  
**Erandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodeada S. Pedro.** 79. 943 641952  
**Gran Sol S. Pedro.** 65. 943 642701  
**Guell.** Bº Amute, 943 643297  
**Gure Etxea S. Pedro.** 34. 943 645597  
**Hermandad Pescadores.** Zulagaa, 12. 943 642738  
**Hondar.** Zulagaa, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizkibel.** Baserrintz Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio S. Pedro.** 20. 943 643557  
**El Cap.** Minaterra, B2. 943 643532  
**Itsaspe S. Pedro.** 40. 943 649490  
**Ixaropena S. Pedro.** 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kaiz-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleia.** Itassarri, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburguerria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kultukka S. Pedro.** 19. 943 642240  
**Lupia.** Zulagaa, 12. 943 644025

### KAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
Bº Arkolka, 143 643 63 09

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekona S. Pedro.** 45. 943 642762  
**Lokate Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitze S. Pedro.** 35. 943 642761  
**Maiñoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oliruta Azpi Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ondarzar Cerveceria.** Itassarri, 12. 943 642374  
**Pizzeria Partutxo.** Pº Bultón, 943 645655  
**Rafael S. Pedro.** 10. 943 642794  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Seguirin.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Sutan.** Bº Jaizubia, 266. 943 116000  
**Suntxangorri S. Pedro.** 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170  
**Uralde.** Sagorri, 75. 943 646614  
**Yola Marisqueria.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Urdin S. Pedro.** 22. 943 645611  
**Zabala S. 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.** Monte Itaskun, z/g. 943 675017  
**Karizak.** Euskal Herria 2. 943 675636

### IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187655  
**Guardi.** Guardi poligona, 943 801918  
**Piurriena.** Nagusia, 52. 943 187866

### IKAZTEGIETA

**Begiristain Siderria.** Caserío Iurrriotz, 943 652937  
**Ostua.** San Lorenzo, 7. 943 658992  
**Zubiaurre.** Diseminado, 13. 943 654876

### IRUN

**Afaldegi Bistrok.** Bº Olaberria, 49. 943 631964  
**Aiale.** Avda. Jaizubia, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Lanbaidar, 5. 943 624477  
**Alberto Asador.** Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Aldega.** Pinar, 1. 943 610333  
**Alto de Arxake.** Avda. Elizaboa, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urdinbidea, 943 508281  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611000  
**Anastasio.** Serapio Mugika, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Darío de Regoyos, 13. 943 621473  
**Astaka.** Ariztondo, 69. 943 635518

### BAKAR

La singularidad de Wiliam Ariztizabal  
Antzarain, 13. 943 24 21 48

**Baserri.** Errotazar, 1. 943 627907  
**Baserrasi.** Argote, Berrotarren, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virgín.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarra.** Bº Meaka, 6. 943 630914  
**Cerveceria Boulevard.** Pza. Antzarain, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiarán.** Polig. Sorocarta, 3. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken S. Pedro.** 16. 943 621429  
**Ciabruga.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**Cañe Urn.** Letunborro, 91. 943 637377  
**Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146  
**Cornet.** C. Ferns, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alizkaitia, 1. 943 118924  
**Dasoko.** Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931  
**Don Jubugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jubugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhama Lanbaidar, 9. 943 630185  
**Elcano.** Jose Eginio, 9. 943 660014  
**Erota Berri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Etebeña.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Kamete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisn C. Com.** Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Barria.** Bº Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferns S. Comp.** Comercial Behobia, z/g. 943 622766  
**Fuenterribia F66.** Fuenterribia, 3. 943 616028  
**Gamburus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñua, 4. 943 616064  
**Gasulmendin.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Adunasa, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibandoi J.J.** Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarlako Ologorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letunborro, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 94. 943 630993  
**Iñaki.** Gabiria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoba, 943 639639  
**Iñurro Asteigina.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pza. Urdinbidea, 4. 943 621059  
**Izarxo.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karrakua.** Polig. Letunborro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Belotilla.** C.C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627945  
**La Cepa Riojana.** Belaskoena, 32. 943 628447

**La Vinoteca.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Junkal Lanbaidar, 13. 943 629556  
**Lagun Artea.** Serapio Mugika, 24. 943 614377  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaja.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mugika, 29. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629777  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A. 943 116286  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterribia, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623986  
**Morondo.** Papiñeta, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Lanbaidar, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria.** Gabiria, 13. 943 620765  
**Narao.** Avda. Iparralde, 5. 943 614564  
**Nerea.** Korokotzi, 19. 943 631914  
**Noxoa.** Poligono Sorocarta, 36. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugika, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Avda. Puñua, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegi.** Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622980  
**Ortazar Cerveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 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.** Labandarra, 36. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñua.** Avda. Puñua, 7. 943 610544  
**Real Urn.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-27. 943 633857  
**Sargia.** León Iurretogoyena, 1. 636 93951  
**Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterribia, 8. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mugika, 943 612884  
**Swing.** Santiago, 4. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Irigoyen, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621554  
**Toki Goxo.** Pº Ibarroa, 10. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629523  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquette.** Mº Junkal Lanbaidar, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Laretxuti, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterribia, 8. 943 619317  
**Txuntxuro.** Pio XII, 5. 943 615094  
**Vagón de Cola.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesko Etorri, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollmer.** Arbesko Etorri, 5. 943 113922  
**Waunna's.** Behobia, 4. 943 629590  
**Yong Feng (japones).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-6. 943 623109  
**Zurca.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

### IRURA

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

### ITSASO

**Andusko Ostatau.** Itsaso, z/g. 943 880315  
**Manduboko Benta.** Mandubia, z/g. 943 882673

### ITSASONDO

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Nautico.** Nagusia, 13. 943 880012

### ITZIAR

**Bikain.** Muñiarte 39, Itziar, 943 193970  
**Itsaspe.** Bº Itziar, 943 199401  
**Itziar.** Bº Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** Bº Itziar, 943 199035

### PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Arriola auzoa, 943 60780 52

**Salagi.** Galtzada, 13. 943 19 90 04  
**Santurama.** Mardai, z/g. 943 193937  
**Xitunduri-Turri Siderria.** Mardai, 943 193938  
**Txomin.** Mardai, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urburu Siderria.** Bº Elornaga, 2. 943 199237  
**Zubikarri Buru Gorri.** Muñiarte, 8. 943 199242

### LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Muñozabal, 5. 943 372089  
**Arkepe.** Largaena, 2. 943 371742

### AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música  
Hipódromo Avenida, 2. 943 371742

**Bugari.** Arzapide Pasalekua, 7. 943 362709  
**Buffy Hamburguerria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Egel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekoite.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Gorriak.** Hirubide Bailara, 1. 943 361400  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714  
**Iñaki.** Inigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalai.** Nagusia, 9. 943 372780  
**Larre.** Larrekoete Bidea, 10. 943 361012  
**Lavio Grabato.** Getxoki, 14. 943 324861  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loiti, 4. 943 368471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530694  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Otegi Siderria.** Camillo Illarratueta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Muñozabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanas Asador.** Ustxin, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 363541  
**Txi's.** Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txarri Txarri.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

### TXITARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

**Zaldúa.** Pº Hipódromo, 8. 943 366620

### LAZKAO

**Amebi Siderria.** Zubi Erreka Auza, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoina, 4-6. 943 889308  
**Gerriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrena auza, 17. 943 881588

### MAITE DELIKATESSEN

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 80 80 88  
**Orbioñe.** Elosegi, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkao mendil, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Ustxin, 1. 943 882485

### LEABURU

**Otazu Sagardotegi.** Otazu etxea, 943 670044

### LEGAZPI

**Aiturri.** Legazpioko Industrialdea, 943 730600  
**Aztiria.** Santa Marina Auza, 943 738622  
**Bidea Batzokia.** Labartegi, 8. 943 731584

**AZPIKOETXE**

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Goiko Izarra.** Laubide, 17. 943 03 47 93  
**Gatuzketa.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kurruxka Herria** Enparantza. 943 881198  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92  
**Olaua.** Euskal Herria Enparantza  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

**LEGORRETA**

**Aulia Sidreria.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806666  
**Bartzelona.** Esnaola auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café N-1.** Km. 525. 943 806260

**LEINTZ-GAZAGA**

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain.** Alto de Arlaban. 943 715522  
**Gastainzuketza.** Gastainzuketza, z/g. 943 715164  
**Guz Ametsa.** Alto de Arlaban. 943 714952  
**Ostua.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

**LEZO**

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Alto Borda.** Antonio Pildain kalea, 943 476476  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Camón.** Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Elortegi.** Elortegi bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekalde Sidreria.** Bº Gaintzurizketa. 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889  
**Exola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Laxón, 4. 943 527995  
**Guz Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 528580  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529898  
**Iruzin.** Irurtzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza. 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubiko, 9. 943 521966  
**Jaizkibel.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti. 943 527599  
**Lizotarra.** Elias Salaberria, 1. 943 512849  
**Lur Jatexoa.** Urune, z/g. 943 511898  
**Martxo Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Oriotarra.** Donibane kalea, 6. 943 346078  
**Orquidea.** Urduburu, 4. 943 527833

**PATXIKU-EÑA**

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
Bº Gaintzurizketa. 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943 523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorjin Taberna.** Guillermo de Laxón. 943 527945  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

**LIZARTZA**

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 882091  
**Leku Alai.** Zubairua, z/g. 943 872616  
**Ostau.** Txinita gudariaren plaza, 7. 943 682256

**MENDARO**

**Inbusasi.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzide.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki Alai.** Mendarozabal, 2.-Garagarza-. 943 756072

**MUTILOA**

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

**ORATU**

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

**MUTRIKU**

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

**OIARTZUN**

**Alhambra.** Bº Arragua. 943 491230  
**Amabar.** Casa Zamateita. 943 492783  
**Albistur.** Bº Altzibar. 943 490711  
**Ariasi Asador.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492588  
**Aristizabal.** Itxalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088  
**Autogiril.** Autopista A8, km. 10. 943 490688  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Mamut. 943 490628  
**Bide Alde.** Bº Ergoien. 943 521661  
**Bideharte Sidreria.** Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznabar, 9. Ugaldetxo. 943 492749  
**Entrepatos.** C. Com. Carefour. 943 100880  
**Ereka.** Casa Errekalde. 943 490087  
**Esoiz.** Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbar.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Etxe.** Bº Altzibar. 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Intxitxu Asador.** Bº Ugaldetxo. 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Iruanderrin.** Bº Altzibar, 1. 943 490335  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picaeña, 52. 943 260666  
**Kapeo.** Tomla, 21. 943 491254  
**Laia.** Landeta, 3. 943 493839  
**Lurche.** Ugaldetxo. 943 492101  
**Marcos.** Zelaimusu-Ugaldetxo. 943 494390  
**Maslaga.** Oiarri, 3. 943 490412  
**Matto.** hurriri Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oiartzun.** Merka Oiartzun, 43. 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan, 1. 943 493127  
**Nuevo Amix Asador.** Rafael Picaeña, 54. 943 491196  
**Otaizola.** Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492650  
**Oleiden.** Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserío Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Gunzte. 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizartza plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuaznabar, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tomola, 20. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagardotxia.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Malsuburu bidea, 15. 943 260531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1 (Bº Txiriatzi). 943 491228

**OLABERRIA**

**Arieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**Etxe Zur Sagardotxia.** Errekalde auzoa 943 882049  
**Gartxu.** Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
**Taberna.** Cani de la Cruz (Iurre) 943 886584  
**ZELIZONEA**  
Los mejores hongos al horno del Goierri  
Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29  
**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carefour. 943 161187

**ONĀTI**

**Arkupe Taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikoitz.** Garbai, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Otadui zuhaitzia, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro. 943 781956

**Galicia.** Atzeko, 22. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu. 943 781305  
**Helmuga.** Ugarkale, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iturritxo.** Atzeko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ulztegin, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** Bº Olaberria, 63. 943 781896  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 252669  
**Miliku.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindikia Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeltzegi.** Torre Zumeltzegi, 943 500000  
**Urbiako Fonda.** Campa de Urbia. 943 781316  
**Urrinuko.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urbigain.** Urbain, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

**ORMAIZTEGI**

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

**KUKO**

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

**ORDIZIA**

**19-90.** Garagarza, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883980  
**Kantoi.** Anpuero, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

**MARTÍNEZ**

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

**MUÑOZ**

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

**Oiangui.** Oiangui Parkea. 943 161371  
**Piñuzuri (pizzeria).** Pza. Domingo Uhanua, 4. 943 160421  
**Potokoa Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 163034  
**Txepetxa.** Urdetzu, 27. 671 280869  
**Tximista Sidreria.** Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubiri.** Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATUA**  
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
Errasno Plaza. 943 65 30 48

**OREXA**

**Orexako Ostata.** Erretxete Plaza, 1. 943 882290

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700  
**Aizperra Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Antilla.** Abeslari, 4. 943 832308  
**Arдора.** Andaruta, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olastogotia Auzoa. 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundin, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bala.** Hondartzita bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza. 943 890475

**KATXIÑA BODEGA**

Comer entre vinedos o estilo Orío  
Ortziaketa, 20. 943 58 01 66

**Oleiden.** Ortziaketa Auzoa, 44. 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Ordo-Igeldo. 943 835751

**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 830058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 888034  
**Xixario Asador.** Euzko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharren Babeslekua.** Enparantza. 943 835398

**PASAJA**

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7. 943 390909  
**Alkatebete.** Donibane, 65. Donibane. 943 511214  
**Antxeta.** Arraulan, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberrí.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Ambo. 943 510068  
**Bahia.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Bahia.** Eskalategi, 21. Ambo. 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámara.** San Juan, 79. 943 529399  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 519271  
**Colfradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dani.** Hamarretzako, 8. Ambo. 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 33. Ambo. 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiara.** Euskadi, 1. Trintzerpe. 943 399071  
**E-16.** Eskalategi, 16. Amto. 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Ambo. 943 510008  
**El Caserio.** Pº Nafarroa, 30. S. Trintzerpe. 943 404424  
**Erdibana taberna.** Arandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14. 16. Trintzerpe. 943 390357  
**Erretxu.** Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Eze Oña.** Eskalategi, 9. Amto. 943 525696  
**Ezer.** Eskalategi, 40. Amto. 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445  
**Goiherri.** Eskalategi, 36. Ambo. 943 510019  
**Guz Borda.** Arraulan, 36. S. Pedro. 943 391184  
**Guria.** Arandegi, 5. Trintzerpe. 943 394026  
**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Amto. 943 515300  
**Iparr.** Pº Nafarroa. Amto. 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 399043  
**Juantxo.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Guz Zumardia, 29. Ambo. 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Leunda.** Oarsu, 8. Amto. 943 515414  
**Marisol.** Esnalide, 18. Trintzerpe. 943 394751  
**Marixu.** Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe. 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Mepi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane. 943 528383  
**Muguza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel.** Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane. 943 524588  
**Parí-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386  
**Pitxetxo.** Eskalategi, 118. Amto. 943 520770  
**Romeral.** Eskalategi 40-42. Amto. 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 399074  
**Txulotxo.** Lezo Bide, 7. Donibane. 943 529352  
**Yola Berri.** Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Esnalide, 96. S. Pedro. 943 399120

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801025  
**Izkiña.** Zubirano, 17. 943 8002512

**SORALZUE**

**Arrendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Eduztzu.** Santana, 18. 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Ulaia Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

**TOLOSA**

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

**ALLIRI**

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

**AMA**

Exteban, exteba beztan (En casa, como en casa) Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

**Amauri**: Beotibar, 5. 943 245469

**Amets**: Larramendi, 1. 943 843839

**Asteasuarrá**: Herrenos, 18-20. 943 673186

**Astelena**: Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

**Bar Ordzia**: Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

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

**Berazubi**: Plaza Tolosa, 1. 943 672619

**Beti Alai**: Arostegieta, 16. 943 673301

**Bidebide**: Usatoki Kirologia. 943 575753

**BOTARRI**

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

**Burrutzi Asador**: San Francisco, 3. 943 650559

**Café Iruña**: Gorniti plaza, z/g. 943 016565

**Casa Julián**: Santa Clara, 6. 943 671417

**Casa Julián Bar**: Santa Clara, 6. 943 017562

**Casa Nicolás**: Zumalakarregi, 7. 943 654759

**Eguzkitza Siderria**: E' Usabal, 35. 660 654317

**Euskal Gipuzka**: Gudari, 16. 943 655655

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

**Ikatza**: Plaza Berria, 6. 943 674913

**Illargi**: Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

**Iruña**: Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

**Iruña**: Amaro, 10. 943 119828

**Irrintzi**: Oría, 3. 943 654334

**Izastegi Siderria**: E' Aldaba Txiki, 15. 943 652694

**Izola**: Batxilerriz Zaldibia, 1. 943 841427

**Jokel**: Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

**K-2**: Plaza Nueva, 943 570068

**Kupela**: Pza. Berria, 943 672070

**Landroa**: Nafarroa etorb. 943 651062

**Larrea**: Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

**Lurran Bistrot**: Plaza Berria, 2. 943 243339

**Mendi Alai**: E' San Esteban, 39. 943 651799

**Moñica Asador de pollos**: Agintari, 3. 943 673943

**Ordzia Taberna**: Erentari, 10. 943 016780

**Ordzia Taberna**: Martín J. Iraola, 647 007275

**Plan B**: Larramendi, 8. 943 598486

**Sausita**: P' Belato, 7-8. 943 655453

**Solana 4**: Solana, 4. 943 017636

**Telepizza**: Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

**Tolosalde**: N-10n-Madrin, km 432. 943 650656

**Triángulo**: Triángulo plaza, s/n

**Tripoli (pizzería)**: Correo, 14. 943 670659

**Usabal Siderria**: Usabal, 22. 943 674316

**Uzturre Taberna**: E' Alliri, 1. 943 638513

**Zuloaga-txiki**: Monteskuze, 943 650036

**URNIETA**

**Aballari**: Iriazabal, 21. 943 330525

**Altna**: E' Lategi, 943 554917

**Adarra**: E' Gohitru, 37. 943 552036

**Besabi**: E' Gohitru, z/g. 943 330131

**Bosteko**: Eratzu, 943 337357

**Eltxeta Siderria**: E' Oltzaran, 34. 943 556981

**Eula Siderria**: E' Lategi, 19. 943 552744

**Fronton**: Estación, z/g. 943 005077

**Guria**: Iriazabal, 46. 943 005650

**Oñamendia Sagardotegia**: E' Ergoien, 18. 943 556583

**Piñoteportivo**: Pintore Kalea, 3. 943 009408

**Setiñ Moko Siderria**: E' Oltzaran, 11. 943 551014

**Urruzola**: Etxubidea Baseria, 943 556981

**Zaldundegi**: Iriazabal, 34. 943 551008

**URRETXXU**

**Aldapa Taberna**: Areizaga, 3. 943 720230

**APAN**

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

**Atsegin**: Barrenkale, 13. 943 532667

**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**: Ipararguiru, 18. 943 721867

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

**Pizzeria Madaya**: Labeaga, 33. 943 229133

**SANTA BARBARA**

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

**Telepizza**: Ipararguiru, 1. 943 101103

**Zabaleta**: Ipeñarieta, 2. 943 724320

**Zona Zero**: Areizaga, 1. 943 533907

**USURBIL**

**Aginaga Sagardotegia**: E' Aginaga 31, 943 366710

**Antetza**: Zubiaurena, 6. 943 370434

**Arratzain Erretagia**: Arratzain Baseria, 943 366663

**ARTZABAL**

Menú del día, raciones y cocina tradicional Puntapeka kalea, 8. 943 36 91 39

**Abcea Gipuzkoa**: Aiteizarra, 1. 943 371150

**Bordaxo**: Zubiaurena, 5. 943 371042

**Canta Julián**: C. Com. Urbil, 943 362352

**Hurbil**: Centro Comercial, 943 362781

**Ibarrola Agroturismo**: Kaleaz, 62. 943 363007

**Iguarte**: Iguarte, 11. 943 370113

**Ilumbe Siderria**: E' Txoko Alde, 943 371649

**Iratxo**: Borda Berri, 5. 943 36 91 35

**Kenya**: Txoko-Alde, 23. 943 361127

**Maktaber**: Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

**Patri**: Nagusia, 14. 943 362725

**Saizhar Siderria**: E' Kale-Zahar, 39. 943 364597

**Sekaña Asador**: Aginaga, 20. 943 362773

**Tragoxka**: Santu Enea Auzoa, z/g. 943 367734

**Txapeldin**: Muna-Lurra, 2. 943 370457

**Txerriki**: C. Com. Urbil, 943 360772

**Txiki Erdi**: Errotale, 12. 943 362735

**Txinparta Asador**: C. Com. Urbil, 943 376698

**Txiriboga**: Irazu, 6. 943 361398

**Txirpi**: Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

**Txirristra**: Kontseju Zarra, 13. 943 360466

**Urdaira Siderria**: E' Aginaga, 943 376291

**Zumeta**: E' Txoko Alde, 34. 943 362713

**VILLABONA**

**Aitzol**: Etxeondo, 943 690296

**Alizista**: Larrea Auzoa, 12. 943 890361

**Alutxa**: Berria, 29. 943 690623

**Ongi Etorri**: Berria, 18. 943 691236

**Sagasti-Berri**: Otxabako, z/g. 943 692365

**Shepherd's**: Kale Berria, 25. 943 691558

**Txapeldin**: Berria, 23 bajo. 943 696449

**Urrizpe**: Berria, 45. 943 690146

**ZALDIBIA**

**Arrese**: Sta. Fe, 21. 943 882496

**Kixkurgune**: Olaeta Agroaldia, 6. 943 501086

**Ursu**: Sta. Fe, 8. 943 887146

**LAZKAO-ETXE**

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

**ZARAUZU**

**Alai**: Ipar Kalea, 8. 943 010546

**Alameda Hotel**: Setzimineteta, 4. 943 830143

**Amaia**: Nafarroa, 9. 943 130549

**Aniak**: Alizola, 2. 943 835975

**Argi**: Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

**Ardalte**: Araba, 41. 943 834433

**Artea**: Zigorria, 32. 943 016693

**Aurrera**: Ipar Kalea, 13. 943 021638

**Azpi-Enea**: Setzimineteta, 4. 943 130586

**Batzokua**: Batea, 1. 943 002049

**Basarri**: Patxiuko, 10. 943 021275

**Beach Cafeteria**: P' del Malecón, z/g. 943 831262

**Berazadi-Berri**: Talai Mendi, z/g. 943 130003

**Bordatxo**: Elizaurrea, 5. 943 132889

**Café Iruña**: Ipar kalea, 13. 943 004023

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

**Egoki Asador**: Bizkaia, 1. 943 132766

**Casa Izaro**: Azara, 4. 943 132844

**Eguzki**: Nafarroa, 8. 943 834116

**Eraitz**: Araba, 32. 943 890096

**Etxaiz**: Gipuzkoa, 57. 943 982731

**Eurorarr**: Nafarroa, 37. 943 131020

**Euskalduna**: Nagusia, 37. 943 130373

**Gure-Txokoa Asador**: Gipuzkoa, 22. 943 835959

**Haritza**: Gurmendi, 10.

**Iluntze**: Zelai-Ordo, 23. 943 417199

**Isabel**: Bizkaia, 24. 943 832264

**Ixas-Berri**: Kamping Zarautz, 943 131619

**Ixas-Lur**: Santurium plaza, 3. 943 890138

**Jacoba**: Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

**Joe**: Ipar Kalea, 13. 943 134236

**Kandela**: Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

**Karlos Arguiñano**: Mendialdua, 13. 943 130000

**Kebab Zarautz**: Bixkonde, 1. 943 013899

**Kirkilla Enea**: Sta. Marina, 12. 943 131982

**Kulixka**: Bixkonde, 1. 943 134604

**La Perla**: P' Maritimo, 943 013873

**Lagunak**: San Francisco, 10. 943 833701

**Manuela**: San Francisco, 33. 943 131593

**Mele Mele**: Nafarroa, 4. 943 504556

**Mollari (pizzería)**: Patxiuko, 2. 943 890168

**Mondra Cafeteria**: Mibeltzena, 27. 943 834561

**Naparrak**: Barren Plaza, 1. 943 13519

**Okamika**: Ipar kalea, 1. 943 561328

**Orbego Taberna**: Indamendi, 6. 943 834074

**Otzarreta**: Sta. Clara, 5. 943 131243

**Patxiuko**: Kiriñi, 1. 943 131358

**Pedro Enea**: Gipuzkoa, 943 130081

**Pio**: Ipar, 10. 943 831414

**Pizza Sprint**: Bizkaia, 27. 943 894314

**Salegi**: Barren Plaza, 3. 943 132772

**Shelter**: Itassertza, s/n. 943 580285

**Sta. Bárbara**: Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832393

**Sunset Bar**: Mandabide 3a (Malecón), 943 000355

**Talai-Berri Txakolindegia**: Talai Mendi, 728. 943 132750

**Telepizza**: San Inazio, 1. 943 831551

**Telefono Asador**: Plaza Donibane, 6. 943 830901

**Tivoli**: Kiriñi, 1. 943 131358

**Txiki-Polit**: Musika plaza, 943 835357

**Yubio**: María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

**Zaharra**: Bizkaia, 9. 943 132700

**Zaldiak**: Eurorarr, 37. 943 131496

**Zazpi**: Kale Nagusia, 21. 943 847084

**Zelai Ordo**: Zelai-Ordo, 23. 943 021980

**Zelaitxo**: Mibeltzena, 12. 943 011399

**Zubi Ordo**: Avda. Navarra, 47. 943 830267

**ZEGAMA**

**Zegamak Ostata**

take away

comida  
para llevar



# ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,  
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un Marmitako**. 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 unis a nosotros?**

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
vinateria@gmail.com



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

## KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



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

## CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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



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

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

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

**KURSAL 2008**

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

**KURSAL 2010**

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

**KURSAL 2011**

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

**KURSAL 2014**

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

**VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA**

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



**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

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

**BACALAO URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...  
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PAGINA 41)**

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidadosos puestos a los que se ha sumado un tercer 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 bacalaos del mundo. En Urantzú, 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, Carri-

leras, 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 Urantzú una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en [www.bacalaosuranzu.com](http://www.bacalaosuranzu.com)

**SERGIO ERRASTI (PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA A LA LABOR PERIODÍSTICA 2019)**

# “DETESTO A LAS PERSONAS MENTIROsas”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Donostia, en mayo de 1975, Sergio Errasti, recién nombrado Premio Euskadi de Gastronomía 2019 a la Mejor labor Periodística, se licenció en Periodismo en Leioa antes de que acabara el milenio y pronto comenzó a adentrarse en el complejo mundo de la comunicación en muy diversos ámbitos. Eso sí, la radio ha sido, hasta la fecha, el medio que más tiempo le ha mantenido entretenido. Realizó un master especializado en Madrid y es profesor del curso de radio que imparte Donostia Kultura. Desde hace muchos años colabora con Ondojan.com y considera un privilegio poder desarrollar parte de su trabajo en el campo de la gastronomía.

**¿Además del periodismo y la comunicación, qué aficiones cultivas?** Me gusta mucho el cine y soy buen engullidor de series. Eso sí, hace poco más de un año mi forma de organizarme el tiempo ha cambiado totalmente y me he quedado descolgado de la actualidad en ambas disciplinas.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia?**

**¿Y en Gipuzkoa?** De Donostia clara y rotundamente el monte Urgull, que te ofrece mil y un parajes para disfrutar de la ciudad desde otra perspectiva y para poder desconectar. La joya de la ciudad. De Gipuzkoa, me quedo con la cima del Aitzorrotz, desde donde se contempla perfectamente buena parte del valle de Lenitz y especialmente Eskoriatza.

**¿Y en Euskal Herria?** Estoy redescubriendo últimamente Donibane Lohitzune, pero me voy a quedar con Baiona, y también con Tuterá, donde siempre he estado muy a gusto.

**¿Y en el resto del mundo?**

Las murallas de Rabat, la gran ignorada de Marruecos.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?**

Uno que realicé con mi amigo Alberto García Chasco por Irlanda en coche. Nos recorrimos buena parte del país en una intensa y muy divertida semana.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?**

Uffff... tantos... Pero tengo muchas ganas de conocer Nueva York

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** Inteligencia, coherencia y empatía

**¿Y qué detestas en una persona?** Detesto a las personas mentirosas

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** No es sencillo quedarme con una, he tenido la fortuna de poder disfrutar mucho en varias ocasiones... Elijo una comida que preparó para algunos medios Martín Berasategui en su restaurante de Lasarte hace unos 4 años...

Excelente

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria?**

Me encanta el queso de Idiazabal, el bacalao y una buena txuleta, así que en una sidrería disfruto siempre.

**¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de aquí?**

El atún rojo salvaje de almadraba, como en Cádiz no lo he comido en ningún lugar.

**¿Cual es tu plato favorito para comer?** El arroz, de cualquier modo y a cualquier hora.

**¿Y tu plato favorito para preparar?** Si es para pocos comensales, puedo preparar con cierto éxito un arroz con curry, verduras y pollo, y una cazuela de carne guisada.

**Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.**

Laia Erretetxia, Hondarribia, y Araneta, Zestoa. Ambos manejan el producto como en muy pocos lugares.

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

La Taberna de El Campero de Zahara de los Atunes.

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** Andoni Txintxilla, del Beheko Plaza de Zumaia, por el momento... Es un figura que sabe muy bien lo que se hace.



**HOTEL ARBE**  
DE CARA AL CANTÁBRICO

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



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



**HOTEL GUDAMENDI**  
TU BODA EN IGELDO

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



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

**PENSIÓN KURSAAL**  
EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

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



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



**HOTEL ANOETA**  
MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

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

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

Jarraitu gure  
facebooka

