

# donostiaisia

ocio : cultura : gastronomía / 313 : octubre 2020



## horror de cine contra el horror del virus

La Semana de Cine Fantástico y de Terror resiste al COVID-19

Descubre  
Ezagutu

 luckia Casino Kursaal

[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)   

C/ Mayor nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214



PROHIBIDO EL JUEGO A MENORES DE 18 AÑOS / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaportea. NAN. JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSIA GOMENDATZEN DIZUGU / DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE



# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





**URRIA  
OCTUBRE**

**28 ASTEAZKENA MIERCOLES**

**Cine club Nosferatu.** Ciclo Fassbinder. Hirugarren belaunaldia (Die dritte Generation), Tabakalera, 19:00

**Música: Izaro.** Auditorio Kursaal, 21:30 (Ver pág. 24)

**29 OSTEGUNA JUEVES**

**Música:** Euskadiko Orkestra. Temporada de abono: Wagner. Auditorio Kursaal, 19:30 (Ver pág. 24)

**30 OSTIRALA VIERNES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Música:** Euskadiko Orkestra. Temporada de abono: Wagner. Auditorio Kursaal, 19:30 (Ver pág. 24)

**31 LARUNBATA SABADO**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Teatro y Danza:** Loser (Ver pág. 24)

**AZAROA  
NOVIEMBRE**

**1 IGANDEA DOMINGO**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**2 ASTELEHENA LUNES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Cine:** Plus 55: Sobran las palabras. Tomasene K.E, 18:00

**Cine:** Harry el sucio. Ernest Lluck K.E, 19:15

**Música:** Concierto-homenaje por los fallecidos del COVID-19. Iglesia San Vicente, 20:15

**3 ASTEARTEA MARTES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**4 ASTEAZKENA MIERCOLES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Cine club Nosferatu.** Ciclo Fassbinder. Lili Marleen. Tabakalera, 19:00



El grupo "Les Figuretes" ofrecerá su obre "Jimena" el 14 de noviembre

**5 OSTEGUNA JUEVES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Música:** Euskadiko Orkestra. Temporada de abono: Wagner. Auditorio Kursaal, 18:00 y 20:15 (Ver pág. 24)

**6 OSTIRALA VIERNES**

**Festival de cine de Terror:** Ver p. 18-21

**Música:** Euskadiko Orkestra. Temporada de abono: Wagner. Auditorio Kursaal, 18:00 y 20:15 (Ver pág. 24)

**Teatro Amateur:** Emakume Ausartak: "13 y martes". Lugaritz K.E, 19:00

**7 LARUNBATA SABADO**

**Teatro:** "La Isla" (Ver pág. 22)

**Teatro:** "Fadoak entzuten zituen pertsona" (Ver pág. 22)

**Música:** Revolution Jam Rock Live: Emericians & Forward Ever Band. Intxaurren K.E, 19:00

**8 IGANDEA DOMINGO**

**Teatro:** "Fadoak entzuten zituen pertsona" (Ver pág. 22)

**Teatro:** Bigoterik Gabea Taldea: "K-baret. Victoria Eugenia, 19:00

**10 ASTEARTEA MARTES**

**Teatro:** Barrexerka: "Barkatu eragozpenak". Teatro Principal, 19:00

**12 OSTEGUNA JUEVES**

**Danza:** Kresala Dantza Taldea: Amoria & Dolore. Elkano, lehen mundubira. Victoria Eugenia, 20:00

**Cine:** Caras y lugares (Agnes Varda). Egia K.E, 19:15

**13 OSTIRALA VIERNES**

**Jaialdia / Festival: Ikastolak Herriari:** Anje Duhalde, Pauline eta Juliette, Xabi Solano Maiza eta Kimua Dantza Kolektiboa, Nøgen, Demode Quartet... Auditorio Kursaal, 20:00

**Nosferatu.** Ciclo Fassbinder. El ángel azul (Der blaue engel). Tabakalera, 19:00

**Cine:** Las variaciones Gold. Aiete K.E, 18:45

**14 LARUNBATA SABADO**

**Teatro:** "Jauría" (Ver pág. 22)

**Cine club Nosferatu.** Ciclo Fassbinder. Lola. Tabakalera, 19:00

**Concurso de Cante Flamenco.** Teatro Principal, 18:00

**Teatro:** "Around the World". Egia K.E, 19:00

**Musika:** X Zomie Jaialdia: Vhåldemar + Etorkezun Beltza. Larratxo K.E, 18:30

**Teatro:** Les Figuretes: "Jimena, ¿y ahora qué?". Okendo K.E, 19:00

**Música:** Grupo coral Kea. (Circuito de Música Contemporáneo)

**15 IGANDEA DOMINGO**

**Música:** Amaia (Ver pág. 24)

**18 ASTEAZKENA MIERCOLES**

**Música:** Amaral (Ver pág. 24)

**19 OSTEGUNA JUEVES**

**Música:** Amaral (Ver pág. 24)



**Zurrumuru**  
KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera  
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones  
C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

# 2 mó/ progresivas, con lentes antirreflejantes / 229€



C/ Nueva - GROS  
Tel.: 943 32 66 49  
**DONOSTIA**

Jose M<sup>a</sup> Sert 4 - ANTIGUO  
Tel.: 943 14 28 17  
**DONOSTIA**

ARRASATE • BEASAIN • BERGARA  
EIBAR • ERRETERIA • IRUN  
LASARTE-ORIA • ORDIZIA • TOLOSA

**MULTI**ÓPTICAS

www.multioplicas.com   

R.P.S. 175/15 I.L.G.

Oferta válida hasta el 31/12/20. Consulta las condiciones en óptica.

**URRIA**  
**OCTUBRE**

**31 LARUNBATA SÁBADO**

**Antzerkia:** Gorakada: "Pinocchio". Larratxo K.E, 18:00  
**Zinema:** Monstruos S.A. Aiete K.E, 17:00

**AZAROA**  
**NOVIEMBRE**

**1 IGANDEA DOMINGO**

**Antzerkia:** Elirale: "O!". Egia K.E, 17:00; 20:30

**6 OSTIRALA VIERNES**

**Antzerkia:** Tomaxen Abenturak: "Azken balea". Loiola K.E, 18:00

**7 LARUNBATA SÁBADO**

**Zinema:** Leo Da Vinci: Mona Lisa Misioa. Aiete K.E, 17:00

**Antzerkia:** Egur taupadak. Okendo K.E, 17:00

**14 LARUNBATA SÁBADO**

**Antzerkia:** 2 princeses barbudes: Enaren Kontuak. Aiete K.E, 17:00



**ERAKUSKETA:**

**HARRY POTTER TXOKOA**

Harry Potterren fantasiazko eleberri sortak Harry Potter magia eta sorginkeria ikasle gaztearen eta bere lagunen abenturak deskribatzen ditu. Gure liburutegietan gehien mailegatzen diren liburuetako bat dira, eta horregatik, Literaktum jaialdiaren barruan, gure irakurleei omenaldi txiki bat egin nahi izan diegu. Slawka Gra-

bowska gaien adituak egindako erakusketari txiki honetan, Itxaso Mugicaren ilustrazioekin batera mundu magiko batera eramaten gaituzten liburu eta objektuen erakusketari bat ikus dezakegu.

**Harry Potterren Animalia Fantastikoa marrazketa lehiaketa.**

**6 - 12 urte dituzu?** Har ezazu parte Harry Potterren Animalia Fantastikoko lehiaketan! Marraztu zure izakia, bidali zure marrazkia Aiete Kultur Etxeko Animalia Fantastikoen mailetan. Parte hartzeko inprimakia deskargatu edo Aiete Kultur Etxean eskatu. Parte-hartzaileen artean, 45 euroko balioa duen Harry Potterren litxarrerria-sorta zozketatuko dugu. Marrazkiak Aietera ekartzeko epea: 2020eko abenduak 3.

**Erakusketaren ordutegia:**

Asteartetik ostiralera: 16:00 - 20:30  
Larunbatak: 10:00 -14:00, 16:30 - 20:00  
Igandek: 10:00 - 14:00  
Astelehenetan eta jaiegunak itxita

DJ

# IÑIGO ETXENIKE

**Ezkontzak**

**Despedidak**

**Jaiak**

## # 655 744 657

ALDERDI EDER  
BUEN PASTOR KATEDRALA  
ERDIGUNEA CENTRO  
HERNANI KALEA  
ASKATASUNAREN ETORBIDEA  
GETARIA KALEA  
BILBAO PLAZA

## OHITURA ALDAKETA TXIKIAK, HIRIA HOBETZEKO BIDEAN

MUGI ZAITEZ OINEZ ERDIGUNEAN

## PEQUEÑOS CAMBIOS DE HÁBITOS, UNA CIUDAD MEJOR

CAMINA PARA MOVERTE POR EL CENTRO

SAN MARTÍN KALEA ITXITA, OBRAK C/ SAN MARTÍN CERRADA POR OBRAS

DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN

**Invita a tus clientes a vivir  
una experiencia única.**

Zure bezeroentzat  
esperientzia paregabea.

C/ Mayor, nº1  
Donostia /  
San Sebastián  
Tel.: 943 429 214



[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)



▶ Presentando la tarjeta  
de tu establecimiento,  
te invitaremos a una  
copa de cava.

Zure establezimenduko  
txartela erakutsiz, cava  
kopa bat opari.

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojiamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

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

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

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

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

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

### OLABERRIA

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

### ORDIZIA

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

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

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

### ZEGAMA

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

### ZERAIN

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

## SAGARDETEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

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

## PENTSIOAK

### MUTILOA

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

### ORMAIZTEGI

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

### ZEGAMA

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

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

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

### ZEGAMA

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

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

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

### Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ..... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ..... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko  
enpresek kalitate turistikorako  
konprometzua eraginarazteko  
konprometzua eraginarazteko  
dute.

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



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**GIPUZKOA**  
TURISMOA

**Goitur**  
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](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**



**JAVIER MOSQUERA**  
Abogado

El abogado Javier Mosquera responderá en esta sección de forma gratuita las consultas jurídicas de nuestros lectores. Para ello, deberán enviar la consulta a la dirección **elabogado-responde@gmail.com**. Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasas, 8. Tf. 943 88 96 42)

## El Abogado Responde

### ACCIDENTE A PAGAR

**H**ace unos días me llegó una carta de la Diputación Foral de Gipuzkoa donde se me reclamaba una factura de unos 1.200 euros en concepto de limpieza de calzada, unos metros de valla quitamiedos y horas de trabajo de 3 operarios. Creo que esto es a raíz de una salida de calzada que tuve hace tiempo. ¿Tengo que pagar esta factura? ¿El mantenimiento de las carreteras no es obligación de la Diputación?

G.G. Idiazabal

Es cierto que las carreteras son competencia de la Diputación Foral, pero cuando nos encontramos ante daños provocados por los conduc-

tores y sus vehículos, la responsabilidad es de estos; o sea, te toca pagar la factura por causar unos daños en la vía. Una vez que pasa el accidente, la Diputación tiene obligación de reparar los daños ocasionados y restablecer todos los elementos de seguridad, limpieza... para que la carretera esté en perfectas condiciones; evidentemente la propia Diputación se informa de cómo y quién ha producido los daños para pasarle la correspondiente factura. Lo que suele suceder es que si el accidente no fue por tu culpa y tampoco hubo alcoholemia, esa factura se la deberías hacer llegar a tu seguro para que la abone, porque estos gastos se consideran daños a terceros.

### CONTRATACIÓN DE LUZ Y GAS

**M**i consulta es la siguiente: hace un par de meses vinieron a mi casa unos comerciales de Naturgas ofreciéndome una serie de descuentos para el suministro de gas y luz. Yo tengo la luz con Iberdrola y les dije que no me interesaba cambiar; no firmé ningún papel ni autorice nada de nada. Cual es mi sorpresa que al paso de las semanas la factura de Iberdrola no llegaba, y de repente a los días me llegan las facturas de la luz y del gas, todo por Naturgas. Inmediatamente llamo a Iberdrola, y me dicen que ya no soy cliente suyo porque Naturgas les solicitó el cambio. Luego llamo a Naturgas, me confirman lo dicho y después de montarles un buen jaleo me dicen que yo he autorizado el cambio. Ya he dado la orden para volver a Iberdrola, pero me encuentro engañada. ¿Puedo hacer algo ante este atropello?

A.L. Ordizia

Esta práctica abusiva es cada vez más corriente y se han dado muchos casos en nuestra zona. Con esta incómoda maniobra pretenden robarse clientes entre las compañías y, ante este abuso, lo que se debe hacer es plantear una queja: llama a Naturgas y que te faciliten un número de fax para enviarle una reclamación al departamento de atención al cliente. En esta reclamación indica tu número de cliente, tu deseo de baja en el servicio y solicita la devolución del importe total de la última factura, y muy importante, solicita justificante por escrito y/u oral del supuesto cambio que tú autorizaste. Lo más normal es que te llamen para pedirte disculpas, pero insísteles en la devolución de lo pagado en la factura. No estaría de más que llevases una copia de esta reclamación a la Oficina de Consumidor para que así el propio Gobierno Vasco les ponga en su sitio y no se repitan estas actuaciones.

Logo consisting of three upward-pointing triangles in grey, grey, and red.

**Javier Mosquera**  
**Abogado**

Jose Lasas, 8  
**LAZKAO**  
Tf. 943 88 96 42

<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

**AQUAIGNIS**

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



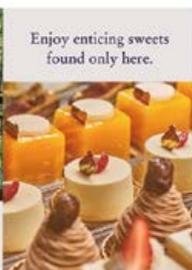
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.

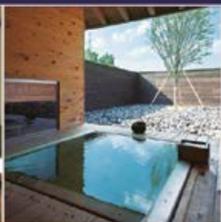
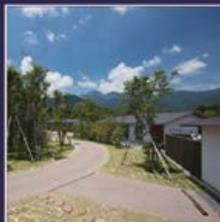


The joy to pick  
fresh strawberries.



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

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Ventanas Goierri

20 **urte**  
años

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

943 72 53 15

**Maite duzun hor**  
Protegemos lo c

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

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

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



**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

**desde mi retrovisor**

# NOVIEMBRE: GASTRONOMÍA, TOROS Y FÚTBOL

**E**n este mes que nos conduce al tiempo invernal nuestro encuentro con el pasado donostiarra viene marcado por un acento gastronómico. Cincuenta años atrás, en noviembre de 1970, se desarrolla la 4ª edición de las jornadas gastronómicas organizadas por la **Cofradía Vasca de Gastronomía**. En su apertura ofrece el pregón el escritor **Antonio Arrue** y el Luis Irizar prepara la cena. Consiste en Morcilla de Lekunberri, Revuelto de setas, Becada, Queso Idiazabal, Vino

Rioja Alta, Café y licores. Por otro lado, once profesionales de la cocina participan en el concurso convocado para la ocasión debiendo elaborar un plato de caza. El máximo galardón, el **"Eguzki-Lorea de Oro"** y 10.000 pesetas se lo lleva el prestigioso cocinero **Luis Irizar del "Gurutze Berri"** de Oiarzun, con "Silla de ciervo a la austriaca". El de plata se otorga a **Jose Luis Vela**, del restaurante referido anteriormente, por "Terrina de becada" y el de bronce es adjudicado a **Pedro Gómez**, del "Kuliska Zarra" que presenta "Guiso de martinis de Fuenterrabia". Además, se incluye una excursión a La Rioja con visita a la bodega Marqués de Riscal donde es degustado un menú típico riojano. Completamos la información destacando que en el Ayuntamiento donostiarra, Néstor Lujan ofrece una conferencia bajo el título "En el centenario de Alejandro Dumas, consideraciones sobre las cocinas francesa y española". Después se sirve en la Cofradía Vasca de Gastronomía una cena-homenaje a las cofradías francesas. En noviembre de 1970, el gremio hostelero donostiarra está de enhorabuena. Al Hotel Monte Igeldo el Ministerio de Información y Turismo le concede en su categoría de plata la Placa al Mérito Turístico como reconocimiento "a su labor en favor de los intereses turísticos en general y de San Sebastián en particular". --- También un gesto de solidaridad ocupa la atención noticiable. **Carlos Blasco**, en representación de la "Nueva Plaza de Toros de San Sebastián", hace entrega en



**Sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía**

la Alcaldía de un donativo de 116.000 pesetas con destino a la Beneficencia. Constituye el importe del cincuenta por ciento del uso de la plaza de toros para un combate de boxeo celebrado el verano con intervención de Urtain.--- Por otra parte, el Ayuntamiento da luz verde a la Real Sociedad para la construcción del Palacio del Hielo en Anoeta.-- Retorna a la cartelera cinematográfica una de las películas de más éxito del séptimo arte. En el Astoria se proyecta, "Lo que el viento se llevó" estrenada en 1939. Y cerramos página dando entrada a unos apuntes de los que nos separan setenta y cinco años. En noviembre de 1945, el deporte pugilístico aporta una grata noticia. En Madrid, **Paco Bueno** se alza con el título de campeón nacional de los pesos pesados al vencer por puntos a Arceniega en un combate calificado por la prensa de "mach emocionante".--- La información taurina destaca la adjudicación de la plaza de toros donostiarra por un período de dos años a Pablo Martínez "Choppera". --- La Real Sociedad cierra la crisis abierta en su directiva al aceptar la presidencia **Felipe Arteche**. --- El teatro se deja sentir en la ciudad. La compañía de Ismael Merlo se presenta en el Principal con la comedia de Suarez de Deza "Se alquila un novio" y "Don Juan Tenorio", inmortal drama de Zorrilla que como marca la tradición llega anualmente ante la festividad de Todos los Santos a los escenarios de todo el Estado.--- La prensa local resalta el triunfo del **Orfeón Donostiarra** por tierras lusas. Del concierto ofrecido en Coimbra apunta que "tuvo que repetir varios números del programa y cantar otros fuera del mismo".

**Maitiana**  
La bombonera de San Sebastián

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonera



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



**SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

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

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

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  
ataurres & bebidas  
GOURMET

ONBISA  
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial  
Satrustegui

Uranzu  
servicio de alimentación  
para negocios y colectividades

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**

## Semana de Terror

## TERROR EN TIEMPOS DE PANDEMIA

El martes 27 de octubre se pondrán a la venta, exclusivamente vía on-line, las entradas para la 31ª Edición de la Semana de Cine Fantástico y de Terror a la que, lamentablemente, sólo podrán acudir las personas residentes en Donostia, ya que el nuevo Estado de Alarma prohíbe los desplazamientos de un municipio a otro salvo en caso de necesidades laborales, educativas o de cuidado de personas dependientes.

El próximo viernes 30 de octubre la película coreana **Península** (Peninsula; Yeon Sang-ho, 2020) inaugurará la 31ª Semana de Cine Fantástico y de Terror de Donostia en el Teatro Victoria Eugenia. La francesa **Mandíbulas** (Mandibules; Quentin Dupieux, 2020) la clausurará en el mismo lugar el 6 de noviembre.

Entre ambas fechas se proyectará una selección de los mejores títulos de cine fantástico del año, largometrajes y cortos, así como diversos clásicos del género, y tendrán lugar diferentes actividades para complementar la programación de la Semana.

El Teatro Principal y el Victoria Eugenia serán este año las sedes principales del certamen, en las que se proyectará la **sección oficial** de la Semana, compuesta por **18 largometrajes y 33 cortos** (13 en la sección internacional, 7 cortos de animación y 13 españoles). El ciclo **Muñecos del mal**, compuesto por 6 títulos y que repasa la participación de muñecas y muñecos en el cine de género a lo largo de la historia, se podrá

ver entre ambos teatros, Tabakalera y el C. C. Okendo, donde ya se han proyectado dos películas.

Se realizará, en colaboración con Filmoteca Vasca, un homenaje al cineasta donostiarra **Javier Aguirre**, fallecido hace unos meses, con la proyección de una de sus películas más importantes, **El gran amor del conde Drácula** (1972).

La proyección como siempre de un **título de cine infantil (Turuleka oiloa)** y la colaboración habitual con el cineclub **Kresala** (Little Joe) completan la programación cinematográfica del festival.

Otras actividades se asoman como siempre al programa de la Semana: en esta edición se pueden destacar el nuevo canal de difusión compartida **Noviembr fantasma**, creado en colaboración con los festivales **Fancine** (Festival de Cine Fantástico de Málaga) y **Terrormolins** (Festival de Cine de Terror de Molins de Rei); el **monólogo de Mikel Pagadi** sobre el cine de terror Beldurdet; o la 5ª edición de la clásica Guerra de Fanzines.

Hay **4 exposiciones** (Museo Topic: Seres fantásticos, Sarriana: Un mundo mágico, Fernando Mircala: El futuro elegante y Eterno Juan Giménez) en el programa de la 31ª Semana.

Las entradas saldrán a la venta EXCLUSIVAMENTE ONLINE en la web [www.donostiakultura.eus/entradas](http://www.donostiakultura.eus/entradas) a partir del martes 27 de octubre a las 11:30. Los días 27, 28 y 29 se podrán comprar solo online. A partir del viernes 30 también se venderán en las taquillas de ambos teatros.

Más información: [www.sansebastianhorrorfestival.eus](http://www.sansebastianhorrorfestival.eus)

## ESSENCIA

## WINE

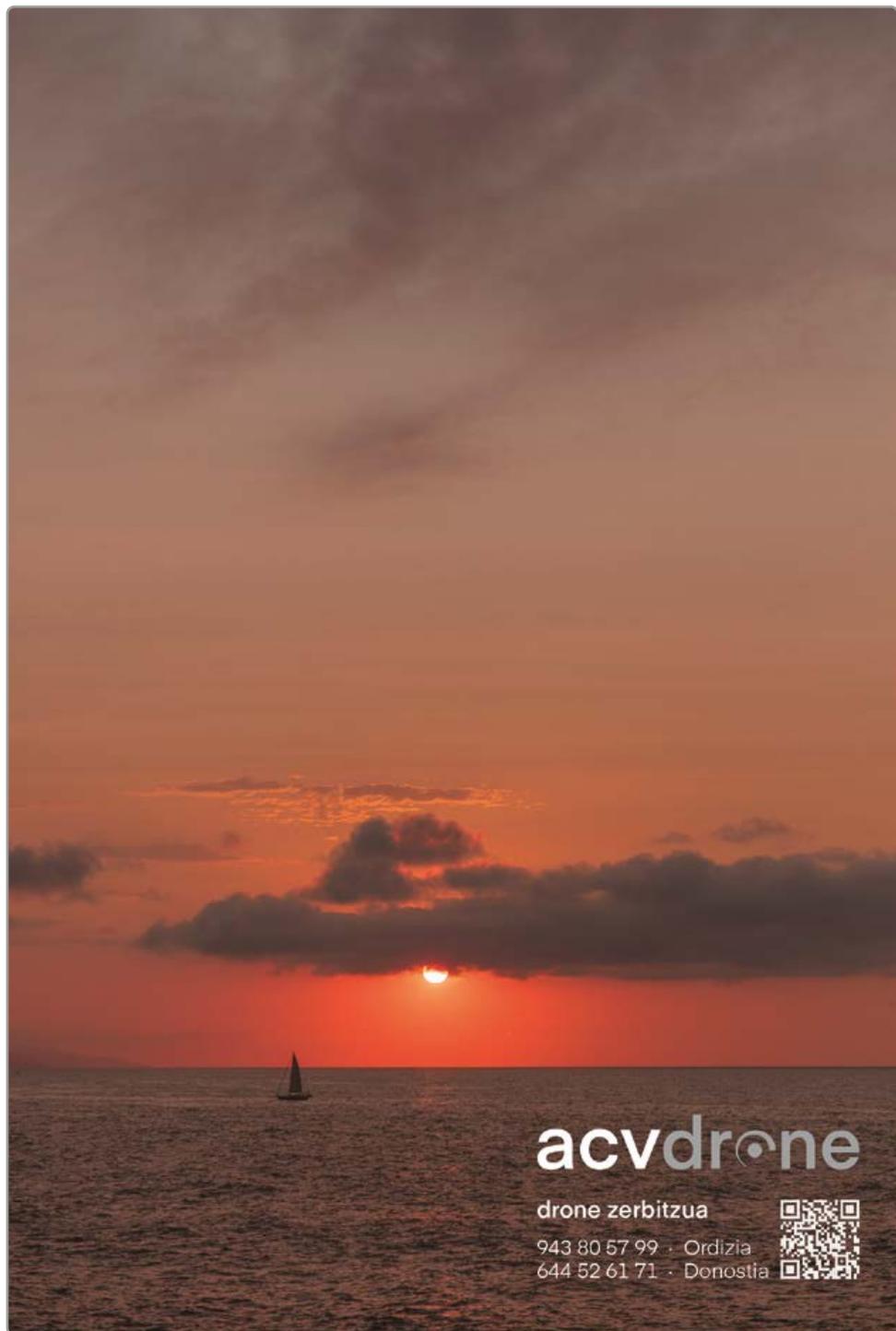
Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

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





acvdron

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia

644 52 61 71 · Donostia



## Programa



## TEATRO PRINCIPAL

Todas las películas del Teatro Principal se proyectarán en versión original subtitulada en castellano excepto el MARATÓN DE CORTOS INTERNACIONALES, que se subtitulará en euskera.

## SÁBADO 31

**12:00 TAILGATE** (2019). Lodewijk Crijns. Países Bajos. 85 min.



**17:00 PSYCHO GOREMAN** (2020). Steven Kostanski. Canadá. 99 min. **SKY SHARKS** (2020). Marc Fehse Alemania. 103 min.

## DOMINGO 1

**12:00 SEA FEVER** (2019). Neasa Hardiman. Irlanda-EEUU-Reino Unido-Suecia-Bélgica. 94 min.

**18:30 MARATÓN CORTOS INTERNACIONALES** (113 min) EUSKARAZ

**4x6** (2020). Jamie Gyngell. Reino Unido. 6 min. **Downward Facing Dogs** (2019). Karsten de Vreugd. Países Bajos. 11 min. **The Familiars** (2020). Millicent Malcolm. Australia. 16 min. **In the Mirrors** (2020). Merlin Camozzi. EEUU. 8 min. **Live Forever. Migrations** (2020). Jerome Peters. Bélgica. 14 min. **Nightingale** (2020). Jasper de Bruin. Países Bajos. 15 min. **Rebooted** (2019). Michael Shanks. Australia. 13 min. **Separation** (2019). Rebekah McKendry. EEUU. 7 min. **A Stranger from the Past** (2020). Jan Verdijk. Países Bajos. 5 min. **Le Tueur du lac maudit** (2020). Laurent Ardoint, Stéphane Duprat. Francia. 15 min.

## LUNES 2

**17:00 MARATÓN CORTOS ANIMACIÓN** (64 min): **Candela** (2020). Marc Riba, Anna Solanas. España. 12 min. **Farce** (2019). Robin Jensen. Noruega. 11 min. **Mad in Xpain** (2020). Coke Riobóo. España. 13 min. **Mermaid in a Jar** (2020). Malakias. Finlandia. 5 min. **Las niñas terribles** (2020). David Orellana. España. 12 min. **One Left** (2020). Sebastian Doring. Austria. 6 min. **The Zillas Have a Picnic** (2019). Christian Franz Schmidt. Alemania. 5 min.

## MARTES 3

**17:00 POST MORTEM** (2020). Péter Bergendy. Hungría. 115 min.



## MIÉRCOLES 4

**18:00 JAPAN SAIOA Howl from Beyond the Fog** (2020). Daisuke Sato. Japón. 35 min. **STIGMATIZED PROPERTIES** (2020). Hideo Nakata. Japón. 109 min.



## JUEVES 5

**17:00 BENNY LOVES YOU** (2019). Karl Holt. Reino Unido. 94 min. **LOS QUE VUELVEN** (2019). Laura Casabé. Argentina. 92 min.

## VIERNES 6

**16:30 La dama del fantaterror** (2020). Diego López. España. 15 min. **EL GRAN AMOR DEL CONDE DRÁCULA** (1972). Javier Aguirre. España. 85 min.

## TEATRO VICTORIA EUGENIA

Todas las películas del Teatro Victoria Eugenia se proyectarán en versión original subtitulada en castellano excepto **PUPPET MASTER Y THE QUEEN OF BLACK MAGIC**, que se subtitularán en euskera. El cine infantil **TURULEKA OILOA** doblado al euskera.

## VIERNES 30

**18:00 INAUGURACIÓN: Zerua hautsi zen gaua** (2020). María Fontán. España. 12 min. **PENÍNSULA** (2020). Yeon Sang-ho. Corea del Sur. 116 min.



## SÁBADO 31

**12:00 CINE INFANTIL CON INVITACIÓN** (EUSKARAZ: **TURULEKA OILOA** (2019). Víctor Monigote, Eduardo Gondell. Argentina-España. 80 min.

**18:30 CAMINANTES** (2020). Koldo Serra. España. 112 min.



## DOMINGO 1

**17:30 Ospel** (2020). Xanti Rodríguez. España. 17 min. **HOST** (2020). Rob Savage. Reino Unido. 56 min. **LA NUBE** (2019). Just Philippot. Francia. 101 min.

## LUNES 2

**17:30 EUSKARAZ: PUPPET MASTER** (1989). David Schmoeller. EEUU. 90 min. **THE QUEEN OF BLACK MAGIC** (2020) Kimo Stamboel. Indonesia. 100 min



## MARTES 3

**18:00 MARATÓN CORTOS ESPAÑOLES** (72 min): **Abrcitos** (2020). Tony Morales. 11 min. **Conversaciones con un mono** (2020). Grojo. 15 min. **Dar-dar** (2020). Paul Urkijo Alijo. 10 min. **Nom** (2019). Ángel Hernández. 10 min. **Rutina: La prohibición** (2020). Sam. 8 min. **Sonrisas** (2019). Javier Chavanel. 13 min. **There Will Be Monsters** (2020). Carlota Pereda. 5 min. **LE DERNIER VOYAGE DE PAUL W. R.** (2020). Romain Quirot Frantzia / Francia. 86 min

## MIÉRCOLES 4

**17:30 COME TRUE** (2020). Anthony Scott Burns. Canadá. 105 min.



"Come true"

**20:00** Sala Club CON INVITACIÓN(EUSKARAZ): **Mikel Pagadi: Beldurd**

## JUEVES 5

**19:00 MEANDER MÉANDRE** (2020). Mathieu Turi. Francia. 90 min.



"Meander méandre"

**18:30 CLAUSURA: The Fall** (2019). Jonathan Glazer. Reino Unido 7 min. **MANDIBULES** (2019). Quentin Dupieux. Francia. 77 min.



"Mandibules"

## KRESALA ZINEKLUBA

### Trueba Zinemak

Entrada: 5 €

## MARTES 27

**19:30 LITTLE JOE** (2019). Jessica Hausner. Austria-Reino Unido-Alemania. 105 min.

## SÁBADO 16

**17:00 JELLY T** (2012). Michael Hegner. Dinamarca. 80 min.

## C.C. OKENDO K.E.

Entrada libre

## 9 OCTUBRE

**19:00 FREDDY** (Historias para no dormir) (1982). Narciso Ibáñez Serrador. España. 98 min.

## 2 OCTUBRE

**19:00 MUÑOCO DIABÓLICO** (1988) Tom Holland. EEUU. 87 min.



"Muñeco diabólico"

## 5 NOVIEMBRE

**19:00 SILENCIO DESDE EL MAL** (2007) James Wan. EEUU. 91 min.

## TABAKALERA

Entrada: 3,50 €

## DOMINGO 1

**19:00 EUSKARAZ: ATTACK OF THE PUPPET PEOPLE** (1958). Bert I. Gordon. EEUU. 79 min.

## LUNES 2

**19:00 EUSKARAZ: MAGIC** (1978). Richard Attenborough. EEUU. 107 min.



"Magic"

Casa fundada en 1992

### HORARIO:

Lunes-Sábado

10:00-13:30

16:30-19:30



# ARMAGEDDON COMIC

### •COMICS

- Clásicas
- Nuevas
- Atrasadas
- Importación
- Manga

### •POSTERS

### •CAMISETAS

### •VIDEOS

### •JUEGOS DE ROL

- Juegos de estrategia
- Juegos de Cartas
- Magic
- LFR

### •WARHAMMER F. B.

### •WARHAMMER 40.000

### •PEDIDOS A U.S.A.

Pza. Marcelino Soroa, 2 (Amara Beri) - Tf. 943 46 27 82



### HISTRIÓN TEATRO: "LA ISLA"

Ada y Laura se enfrentan cada noche al dolor, a un dolor profundo y, a veces, inconfesable que se ha apoderado de sus vidas y las ha convencido de que no hay posibilidad alguna de escape. O quizá sí. Pero reconocerlo abiertamente puede llevarlas a un rincón demasiado oscuro y solitario. Ese oscuro rincón llamando conciencia. No estamos preparados para el dolor, pero el

dolor está ahí. En nuestro cuerpo y, sobre todo, en nuestra mente. ¿Somos monstruos por querer escapar de él? ¿O sencillamente es humano protegerse, aunque sea a costa de los demás, incluso de los seres más queridos? La isla explora esa fina línea que separa lo que sentimos de lo que podemos reconocer que sentimos frente a los demás y frente a nosotros mismos. La isla habla del dolor de vivir y del dolor de estar muerto en vida. Porque, a fin de cuentas, todos somos una isla rodeada de agua y soledad. (7 de noviembre, Lugaritz K.E, 19:00 h. Entradas: 10 euros)



### TEATRO KAMIKAZE: "JAURÍA"

Jauría es una dramaturgia creada a partir de las transcripciones del juicio realizado a La Manada, construido con fragmentos de las declaraciones de acusados y denunciante publicadas en varios medios de comunicación. Una ficción documental a partir de un material muy real, demasiado real, que nos permite viajar dentro de la mente de víctima y victimarios. Un juicio en el que la denunciante es obligada a dar más detalles de su intimidad personal que los denunciados. Un caso que remueve de nuevo el concepto de masculinidad y su relación con el sexo de nuestra sociedad. Un juicio que marca un antes y un después.

Premio Max al Mejor Espectáculo de Teatro 2020. Además, recibió el Premio Cultura Contra la Violencia de Género 2019 del Ministerio de Igualdad por su contribución en la erradicación de la violencia contra las mujeres y el Premio Ercilla 2019 a la Mejor Creación Dramática.

(14 de noviembre, Teatro Victoria Eugenia, 19:00 h. Entradas: 8, 15 y 20 euros)

## Gomendatua



### XAKE PRODUKZIOAK: "FADOAK ENTZUTEN ZITUEN PERTSONA"

Inoiz pentsatu duzue zergatik diren ezagunagoak emakumezko fado abeslariak gizonetzakoak baino?

Ander, Huelvako Ayamonte herrian antolatzen den fado lehiaketa amateur batera doa, bertan parte hartzeko asmoz. Autostopean ari dela, Mariok jasoko du bere kamioian. Kasualitateak kasualitate, Anderrek eta Mariok lehenagotik ezagutzen dute elkar, baina urteak dira ez dutela elkarren berri izan. Berezia izango da elkarrekin egingo duten bidaia, batez ere, Masku izeneko pertsonai misterioitsuak baldintzatuko duelako.

(Azaroak 7-8. Egia K. E, 19:00 h. 10 euro)



# Ongi etorri!



## Medidas de protección e higiene en los teatros Victoria Eugenia y Principal

Tras el parón generado por el Estado de Alarma y el Confinamiento, el 8 de junio comenzó de nuevo la venta de las entradas para acceder a la programación de teatro, música y cine en los teatros Victoria Eugenia y Principal. Los organizadores han querido hacer saber al público que ambos espacios han sido acondicionados para cumplir las instrucciones de las autoridades sanitarias, y que todas las representaciones tendrán lugar bajo estrictas medidas de protección e higiene. Esto es lo que recoge al respecto la página web [www.donostiakultura.eus](http://www.donostiakultura.eus)

### Mascarilla

Dentro del teatro es obligatorio el uso de mascarilla durante el acceso, la representación y el desalojo del edificio. Cada uno traerá su propia mascarilla de casa. Los teatros tendrán a la venta mascarillas quirúrgicas para aquellas personas que no dispongan de ella o que la hayan olvidado en casa.

### Lavado de manos

A la entrada será obligatorio lavarse las manos con gel hidroalcohólico que se pondrá a disposición de todo el público. Los aseos disponen también de jabón y agua para tal fin.

### Temperatura

Habrán un termómetro de proximidad para la toma de temperatura a disposición de quien lo desee.

### Felpudos

En el acceso habrá un felpudo con desinfectante.

### Gestión de la cola de acceso

Habrán personal de la organización gestionando la orientación de la cola y garantizando la distancia de seguridad entre los asistentes.

### Limpieza diaria del teatro

Nuestras instalaciones se limpian y desinfectan a fondo diariamente: pasillos, butacas, pasamanos, ascensores, etc. Los aseos se desinfectan como mínimo dos veces al día.

### Ascensores

Los ascensores están reservados exclusivamente a las personas con discapacidad, movilidad reducida y embarazadas.

### Pago con tarjeta

Se recomienda el pago con tarjeta o con sistema (contactless).

### Sala

El aforo de la sala no será superior a 391 butacas (462 contando las de visibilidad reducida) en el Teatro Victoria Eugenia y 260 butacas en el Teatro Principal. Para garantizar la distancia, tu butaca preasignada estará situada entre una butaca adyacente vacía a ambos lados, o pasillo.

### Guardarropa y ambigú

Debido a las regulaciones aplicables, no podemos ofrecer un servicio de guardarropa y ambigú.

### Apertura de puertas

Cada teatro abrirá sus puertas media hora antes del comienzo de la función. Rogamos no esperar al último momento para acceder al recinto y, una vez en el interior, hay que acudir a sus asientos pre-asignados lo más rápido posible.

### Desalojo del patio de butacas

Al finalizar la función, por megafonía se avisará mediante un mensaje sobre la prioridad de salida para aquellas personas que se encuentran más cerca de la puerta. Mientras tanto, el público esperará sentado en sus butacas hasta que les llegue su turno. Rogamos paciencia.

### Programas de mano y revistas

Por normativa se prohíbe la entrega de programas de mano y revistas.

### Actualización

Según la evolución de las recomendaciones sanitarias y normativa en cada momento, procederemos a actualizar las medidas y a informar de ello debidamente.

## Gomendatua



### EUSKADIKO ORKESTRA. TEMPORADA DE ABONO: "WAGNER"

Si Schubert fue una figura fundamental en los inicios del Romanticismo musical, Richard Wagner creó un corpus de óperas en las que se acercó a grandes temas como el amor, la religión o la filosofía, y que son la quintaesencia del período de madurez de este movimiento artístico. Michel Tabachnik, que se introdujo en Wagner de la mano de dos directores fundamentales como son Karajan y Boulez, abordará dos páginas que no proceden de sus óperas pero que están íntimamente relacionadas con ellas: el poema sinfónico El idilio de Sigfrido, cuya música Wagner usaría años después en la ópera Sigfrido, y los cinco Wesendonck Lieder, que escribió en 1857 mientras trabajaba en la ópera Tristán e Isolda y enamorado de la autora de los versos, Mathilde Wesendonck. Rinat Shaham, una de las mezzosopranos más solicitadas actualmente en todo el mundo, prestará su voz a estas apasionadas canciones. Como contrapunto a la intensidad wagneriana, el concierto finalizará con el espíritu festivo y solemne que Mozart trasladó a la partitura de su Sinfonía nº35, "Haffner".

(Auditorio Kursaal, 29 y 30 de octubre, 19:30 / 5 y 6 de noviembre, 18:00 y 20:15)



ni soy especial ni tendré todo lo que deseo solo por deseárol".  
(31 de octubre, Egia K.E, 20:00 h. Entradas: 10 euros)



modificaciones por los protocolos del COVID. Entradas: 25 €)



un talent show. Liberada de estructuras pop convencionales, nos habla sobre los altibajos del amor adolescente..

(15 Noviembre, 19:00 h. Auditorio Kursaal. Entradas: 35 €)



de Amaral, "Salto al color", octavo disco de la banda zaragozana. Las nuevas canciones de Amaral sonarán junto a temas de todos los trabajos anteriores.

(18 y 19 Noviembre, 20:00 h. Auditorio Kursaal. Entradas: 45 €)

### OSA & MUJIKA: "LOSER"

Osa + Mujika presentan así este nuevo espectáculo: "Me dijeron que era especial, todo el tiempo. Me dijeron también que tendría todo lo que quisiera en la vida, solo por quererlo. Caí en el mundo real y en un instante supe que

### IZARO: NUEVAS FECHAS

Izaro, que debía haber ofrecido dos conciertos en primavera, reubica sus actuaciones en octubre.

(Auditorio Kursaal, 26 y 27 de octubre, 20:00 h. / 28 de octubre, 18:30 y 21:30 h. -es posible que estas horas sufran

### AMAIA: NUEVA FECHA

Amia ha emprendido un nuevo comienzo con su primer disco «Pero no pasa nada» (2019), producido por Santiago Motorizado, con canciones que no son precisamente las que nos esperaríamos de una artista cuyo reconocimiento ha llegado tras su paso por

### AMARAL: NUEVAS FECHAS

Amaral ofrecerá en noviembre el concierto que debía haber ofrecido el 18 de abril. "Una zambullida en un océano de colores sonoros donde conviven madera y metal, corazón y corteza, cuerpo, alma y alegría de vivir". Así describen Eva Amaral y Juan Aguirre, fundadores

## BAR ROBERTO

General Artetxe 1  
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermús. 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!!





# KURSAAL

DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN

## Introducción

El Palacio de Congresos y Auditorio Kursaal es muy consciente de la gran responsabilidad que tiene para con las personas usuarias y clientes. Más aún en el actual contexto, donde la irrupción del COVID19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario.

Por ello, siguiendo las recomendaciones y guías de las autoridades sanitarias, y una vez identificados y analizados los riesgos, hemos implementado medidas de protección en nuestros servicios e instalaciones, con el fin de reducir al máximo los riesgos de exposición al coronavirus y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto de los visitantes, clientes como del personal técnico.

Las medidas incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la actualización y adaptación de las normativas vigentes referentes al COVID19.

## Objetivo

El objetivo de este protocolo es identificar los elementos que se van a ver más afectados por las necesarias medidas de higiene y seguridad que implica el COVID-19 y proponer un conjunto de medidas y actuaciones para afrontar la reapertura de la actividad congresual y cultural. En este documento se proponen medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad adaptada a la nueva situación.

## 1. Limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones

Se realizará previamente a cada evento la limpieza y desinfección de las instalaciones a las que acceda el público, con especial atención a pomos de puertas, superficies de mesas, reposabrazos de sillas, pasamanos, superficies de baños, gri-

# Medidas de protección e higiene por el Protocolo Covid-19 en el Auditorio Kursaal

fos, inodoros, accesos, y en general los elementos que pueden ser tocados con frecuencia por varias personas.

Todos los espacios susceptibles de paso y uso por parte de los usuarios se limpiarán diariamente o en función de la frecuencia de usos y los flujos de público.

Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico debidamente señalizados a la entrada de los lavabos velando por su empleo obligatorio antes y después de hacer uso de grifos y aseos.

Sistema de renovación de aire. Se pondrá el sistema de ventilación "freecooling" siempre al máximo para que la renovación del aire sea máxima.

## 2. Accesos y circulaciones en las instalaciones

Se articularán los medios necesarios para dirigir los flujos de público. La entrada al recinto será escalonada y guardando las debidas distancias de seguridad. El personal de sala acompañará al público dentro de las instalaciones.

Se velará por el mantenimiento de la distancia de seguridad tanto en las taquillas, como en los accesos a las salas y lavabos mediante la inserción de marcas en el suelo claramente identificables.

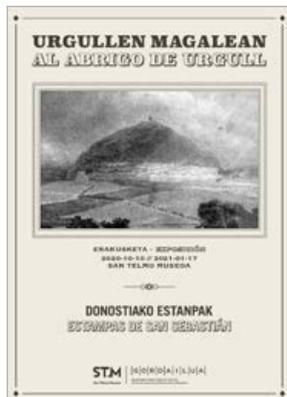
Se limitará el uso de los ascensores al aforo establecido normativamente, priorizando la utilización de escaleras.

## 3. Salud e higiene personal

Será obligatorio el uso de mascarillas dentro de las instalaciones.

Se dispensará gel hidroalcohólico y guantes desechables a la entrada del recinto.

El personal técnico, de taquilla y salas irá debidamente equipado con EPI. Todo el personal estará debidamente formado en protocolos de acogida y actuación en caso de una emergencia sanitaria COVID19.



## AL ABRIGO DE URGULL. ESTAMPAS DE DONOSTIA

La colección de grabados y las piezas que se presentan en esta exposición muestran el protagonismo del Monte Urgull en Donostia, testigo de las transformaciones y del devenir histórico de la ciudad. La mayor parte de ellos, así como las piezas presentadas, pertenecen al Museo San Telmo y a la Diputación Foral de Gipuzkoa (Museo Marítimo Vasco, Museo Zumalakarregi y Koldo Mitxelena Kulturunea), y son una selección del importante patrimonio que se conserva, principalmente, en Gordailua, Centro de Patrimonio de Gipuzkoa.

Donostia aparece representada en el siglo XVI como una pequeña villa surgida al abrigo del Monte Urgull, rodeada de mar y arenales. Desde entonces hasta finales del siglo XIX, el Monte Urgull es protagonista de las representaciones que locales y extranjeros realizan de la ciudad, ya que su papel como fortaleza defensiva marca la identidad y el desarrollo de la villa.

El grabado fue durante más de cuatro siglos el único medio existente de difusión masiva de imágenes en Europa; la técnica de grabar un dibujo sobre una plancha de madera, metal o piedra y su posterior estampación sobre papel, permitió reproducir imágenes múltiples e iguales hasta finales del siglo XIX, fechas en que la irrupción de la fotografía cambiará esta situación. Estas estampas se convirtieron en importante herramienta al servicio de la difusión del pensamiento; su finalidad principal fue ilustrar libros y publicaciones, si bien también fueron una forma de expresión artística.

La muestra se articula en seis secciones en las que se muestran unos 80 grabados que van del siglo XVI al XIX, con especial relevancia de este último.

Además, a lo largo del recorrido se han creado distintos puntos de interés. Por una parte, los focos hablan en cada sección de un tema que se trata en ella o que tiene relación con la época: mujeres viajeras, militares e ilustradores, la vida en el camino... Por otra parte, las lupas amplían detalles de los grabados que pueden resultar especialmente interesantes, anecdóticos o merecedores de atención.

La exposición incluye un apartado en el que se podrán conocer además las técnicas de grabado (serigrafía, kalkografía, xilografía eta litografía), de la mano de artistas contemporáneos, que a lo largo de la muestra desarrollarán un proyecto de creación sobre los temas del paisaje y San Sebastián; se trata de Mikel Ruiz Peje-naute Xare Alvarez, Ainize Txopitea y Julen Agirre. El resultado será una carpeta con cuatro grabados elaborados con diferentes técnicas.

(Hasta el 17 de enero. De martes a domingo, 10:00-20:00 - Museo San Telmo)



## exposiciones

### FNAC

(Mercado de San Martín)

Lunes - Sábado: 10:00 - 21:00 (Excepto festivos)



### ETERNO JUAN GIMÉNEZ

Un sentido homenaje al gran historietista e ilustrador argentino, autor de obras reconocidas mundialmente como El cuarto poder, Ciudad y La casta de los Metabarones, que nos dejó tristemente el pasado abril a causa del Covid-19.

La Semana de Cine Fantástico y de Terror de San Sebastián presenta, en colaboración con Fnac, esta exposición organizada por Curtas Festival do Imaxinario de Vilagarcía de Arousa y la Asociación Española de Amigos del Cómic.

Eterno Juan Giménez reúne a amigos y compañeros de profesión, todos ellos grandes nombres de la ilustración y del cómic, como Salvador Larroca, Ángel Unzueta, Pascual Ferry y Jesús Merino.

(Del 30 de octubre al 30 de noviembre)



**AIETE KULTUR ETXEA****(Aiete Pasealekua, 63)**

Martes a viernes: 16:00-20:30. Sábados:  
10:00-14:00 y 16:30-20:00. Domingos:  
10:00-14:00

**MIREN ASIAIN**

Cada tres meses, el Rincón de la Ilustración acoge los trabajos de un ilustrador o de una ilustradora. Esta vez es el turno de la ilustradora Miren Asiaín.  
(Hasta el 24 de enero)

**USOA ZUMETA**

Usoa Zumeta (San Sebastián, 1969), a partir de 1997, además de imprimir una original obra de arte gráfico bajo la supervisión de los artistas, los últimos años también se ha volcado en las obras de edición. La exposición de Aiete se compone de dos secciones: Jesús Mari Lazkano: el proceso de creación de la serigrafía y la selección de serigrafías estampadas por Usoa Zumeta en los últimos años.  
(6 de noviembre - 31 de enero)

**museos****MUSEO DE LA CIENCIA EUREKA!**

Parque de Miramón. Tfno.: 943 01 24 78 Horario: Lunes: 10:00-16:00. Martes-Viernes: 10:00- 19:00. Fines de semana y Festivos: 11:00-20:00  
Eureka! Zientzia Museoa es un centro de divulgación científica destinado a personas de todas las edades. Planetarium Txiki ofrece sesiones para los más pequeños, de 4 a 9 años, animaciones y demostraciones, experimentos en directo, espectáculos de electricidad o excursiones. Un espacio interactivo donde comprender nuestro entorno vital, mediante la diversión y el juego.

**MUSEO SAN TELMO**

Plaza Zuloaga, 1. Tfno.: 943 48 15 80 Horario: 10:00-20:00. Lunes cerrado. Martes, entrada gratuita. El Museo San Telmo reúne colecciones de piezas de notable valor etnográfico y arqueológico que ofrecen pistas sobre la historia de la sociedad vasca. Este espacio multidisciplinar acoge también exposiciones temporales y un área de interacción con el público.

**UNTZI MUSEOA - MUSEO NAVAL**

Puerto, 24. Tfno.: 943 43 00 51 Martes-Jueves: 10:00-14:00 / 16:00-19:00. Viernes-Sábado: 10:00-13:30 / 16:00-19:30. Domingo: 11:00-14:00  
Un edificio del siglo XVIII, de los pocos que sobrevivieron al voraz incendio que asoló Donostia en 1813, acoge la sede de este bonito museo. Sito en pleno Puerto donostiarra, su colección está destinada a contribuir a la conservación, estudio y divulgación de la historia y el patrimonio marítimo vascos.

**AQUARIUM - PALACIO DEL MAR**

Plaza Carlos Blasco de Imaz, 1. Tfno.: 943 44 00 99 Lunes-Viernes: 10:00-20:00. Fines de semana y Festivos: 10:00-21:00. La taquilla cierra 45 minutos antes. Este espectacular recinto alberga un museo de ciencias naturales, museo naval, acuarios de fauna y flora del Cantábrico, de agua dulce, tiburones, peces tropicales y un oceanario atravesado por un túnel de 32 metros y una sección de 360°. También cuenta con cafeteríarestaurante que brinda estupendas vistas a la bahía donostiarra y una tienda de regalos exclusivos. Los martes, jueves y sábados, a las 12 horas, se da de comer a las especies del oceanario.

**MUSEO DE LA REAL SOCIEDAD**

Paseo de Anoeta, 1. Tfno.: 943 46 28 33 Martes-Sábado: 10:30-13:30 / 16:30-19:30. Domingos y Festivos: 10:30-13:30 Este espacio de 400 metros cuadrados acoge siete áreas diferenciadas, que ofrecen un paseo por la historia y la memoria centenaria del club txuriurdin.

## Gomendatua



## "ENJAMBRE"

Un grupo de amigas de la infancia acude a una casa rural para celebrar la despedida de soltera de una de ellas. Pero los años no pasan en balde y aunque sientan un vínculo muy fuerte entre ellas, nada es lo que era; o si... Lo que a priori iba a ser un fin de semana a lo loco, enloquecerá un poco más si cabe; trapos sucios, cosas que nunca se dijeron, confesiones, alcohol, droga y un enjambre. Se dice que en el reino animal las abejas son los seres que mejor se comunican. Y al parecer se comunican bailando...

Título original: Erlauntza (Euskal Herria, 2020) Género: Comedia. Amistad. Dirección: Mireia Gabilondo Interpretación: Leire Ruiz, Getari Etxegarai, Aitziber Garmendia, Itziar Atienza, Naiara Arnedo, Sara Cózar. Estreno: 6 de noviembre. Duración: 100 minutos



Estreno: 6 de noviembre



Estreno: 6 de noviembre



Estreno: 13 de noviembre



Estreno: 13 de noviembre



Estreno: 13 de noviembre



Estreno: 13 de noviembre

"EL PALACIO IDEAL" (Nils Tavernier, Francia, 2018. 105') Francia, finales del siglo XIX. Joseph Ferdinand Cheval es un cartero que se propone un objetivo: construirle a su amada esposa un palacio con sus propias manos. Cheval dedicará 33 años a construir una obra que llamó la atención de artistas como André Breton o Picasso, y que aún hoy es famosa en Francia.

"ADAM" (Maryam Touzani, Marruecos, 2019. 98') Abla regenta una humilde pastelería en su propia vivienda de Casablanca, donde vive sola con Warda, su hija de 8 años. Su rutina, dictada por el trabajo y las labores domésticas, se ve un día interrumpida cuando alguien llama a su puerta.

"NIEVA EN BENIDORM" (Isabel Coixet, España, 2020. 117') Peter Riordan, un hombre solitario, maniático y metódico, obsesionado por los fenómenos meteorológicos decide visitar a su hermano, Daniel, que vive en Benidorm. A su llegada le espera un gran misterio.

"EL AÑO QUE DEJAMOS DE JUGAR" (Caroline Link, Alemania, 2019. 119') Originalmente titulada "Als Hitler das Rosa Kaninchen stahl" (Cuando Hitler robó el conejo rosa), cuenta la historia de Anna, que tiene nueve años y vive feliz en Berlín. Pero el inminente ascenso de Hitler al poder está a punto de cambiarlo todo.

"LA LLORONA" (Jayro Bustamante, Guatemala, 2019. 97') Con las palabras "si lloras, te mato" Alma y sus hijos son asesinados en el conflicto armado de Guatemala. Treinta años después, el espíritu de La Llorona se libera para vagar por el mundo como un alma perdida e infligir venganza para enmendar lo que fue un juicio injusto.

"PALABRAS PARA UN FIN DEL MUNDO" (Manuel Menchón, España, 2020. 93') En el nacimiento de la Segunda República, Unamuno es considerado una piedra fundacional del nuevo régimen. Es propuesto incluso para presidir la República. 5 años más tarde, moría en su propia casa y fue enterrado con honores falangistas.



# 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**

# Helduentzako ikastaro berriak

Ikus ezazu helduentzako ikastaro-belaunaldi berria. Aurten ez dago aitzakiarik ingelesa edo frantsesa ez ikasteko.

FLEXI EXPERIENCE | EXPERT ENGLISH | BLENDED EXAMS | 60 MINUTES | ONLINE





# Lacunza

INGElesa | FRANTSESA

www.lacunza.es | 943 46 47 00



# LA CERVE: EL MENÚ QUE MÁS “SE LLEVA”

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

“Yo no sé hacer más que hostelería” se le escapó en un momento relajado de la conversación que tuvimos el pasado martes y 13 a **Edu Echarrri**. Y a pesar de que no es del todo cierto, la verdad es que Edu es un mostruo hostelero que lleva décadas al pie del cañón y se mueve en el sector como pez en el agua. No en vano le seguimos y trabajamos con él desde cerca del 2005, año en el que dirigía por primera vez su propio negocio personal, el K-bi de Ondarreta, después de haberse “estrenado” con 14 años en el Young Play y haber pasado por multitud de locales. Ya asentado y con la complicidad de su mujer, **Amaia Campos**, Edu decidió dar el salto a Trintxerpe y abrir en 2007 La Cerve. Y aunque este establecimiento contaba con un menú que funcionaba como un tiro, el confinamiento hizo que Edu se estrujara las meninges y apostara claramente por una fórmula de menú para llevar que no cuenta con competencia. Sin duda, es un menú “que se lleva”... vaya si se lleva !!.

**L**a fórmula de menú del día con la que Edu lo está pe-tando, realmente, no tiene nada especial... y a la vez lo tiene todo. Y es que en el menú de La Cerve todo son bondades. Para empezar, se trata de **comida casera**. Llevar a casa no es sinónimo de comida barata o de quinta gama, así que Edu Echarrri ofrece **comida tradicional elaborada en los fogones del local** que no paran de cocer, guisar, hervir, estofar... diversas preparaciones desde que son puestos en marcha a primera hora de la mañana hasta que sale el último pedido. No en vano, Edu cuenta con un buen equipo de cocina comandado por **Felipe y Juanjo**, cocineros de los que se siente orgulloso. “Juanjo ya trabajaba conmigo en el K-bi y fue con él con el que empecé a aprender mis primeras nociones de cocina” recuerda Edu.

Por lo tanto, la comida que vamos a encontrar en La Cerve es comida de fuego, mimada, la cocina de toda la vida, además con una **gran variedad**. “Nuestro menú es variadísimo” nos comenta Edu, “con **más de 10 primeros a elegir y unos 9 segundos**. Entre ellos siempre encontramos 2 ó 3 ensaladas, un plato de pasta y/o un plato de arroz, un plato de verdura y algún plato ‘especial’ como un hojaldre, un crujiente... y en cuanto a los segundos, siempre encontraremos un mínimo de dos platos de pescado y, en carnes, una gran variedad con dos platos de ternera, dos de pollo, dos de cerdo...” Aparte de esto, en la fórmula de consumo en el local cuenta también con postre, siempre casero, con ejemplos como Torrija caramelizada, Tarta de queso, de manzana, de cococ... Arroz con leche, Flan casero, Flan de café...”





**LA CERVE**

**Euskadi Etorbidea, 53 (Plaza de los Gudarís)**

**Tf: 609 41 33 98**

**TRINTXERPE-PASAIA**



### Un sistema cómodo... y económico

Otra de las claves del éxito del menú de La Cerve es la comodidad a la hora de pedirlo. Como nos comenta Edu, “el menú está a disposición de la gente en la pizarra exterior del local, en las cuartillas que repartimos en la barra y mesas, y por supuesto, on-line, con las campañas que realiza



**Jorge Rico**, un informático que lleva genial el tema de promoción y marketing del menú. Una vez la gente elige lo que quiere, nos escribe **un Whatsapp que va directamente a cocina**. Inmediatamente reciben la respuesta con el horario de cocina, vienen y recogen el menú, así de sencillo. Aquí hay **muchas facilidades de aparcamiento**, así que se nos acerca gente de Intxaurre, Egia... que están encantados con la fórmula. Durante el confinamiento esto parecía un McAuto” bromea Edu.

De todas maneras, la clave determinante del menú es su precio: nada menos que **6 euros, IVA incluido**. “Quería destacar en el precio y me rompí la cabeza para ello. De hecho, todavía hay gente que no viene o no lo pide por incredulidad. Y el menú no tiene trampa ni cartón. Es el mismo que servimos por el doble, por 12 euros, aquí, en el comedor o en la terraza”.

Es o sí, hay que comprender que hay una razón, o mejor dicho, varias razones, que explican que en La Cerve hayan podido ofrecer esta fórmula a un precio tan ajustado: Para empezar, el precio no incluye ni la bebida ni el postre. Tampoco cuenta con servicio de pan ni servilletas, ya que la gente, se supone, acude con él a casa donde cuenta con esos elementos. Tampoco se gasta en palillos, limpieza de cubiertos y mantelería, personal de servicio... incluso, al servirse la comida sin calentar, requiere un menor gasto de energía... todo está pensado y muy pensado para que el precio encaje. “Lo único que no me cuadraba” nos cuenta Edu, “es el tema del embalaje, hasta que di con la fórmula mediante unos **envases reutilizables**. Por lo tanto, la primera vez que se hace el pedido, éste cuesta 9 euros, pero cada vez que se devuelve el envase, son devueltos 3 euros,



con lo que se consigue un doble efecto: que no perdamos dinero y, tan importante como ello, que **lo reciclamos todo**. Cuando los envases se deterioran van al contenedor del plástico y se reciclan al 100%, algo con lo que estamos muy sensibilizados”.

Y como no, tan importante como la variedad y la calidad es la **cantidad**. “Nuestros envases de entrega para llevar tienen una capacidad estupenda. Son de 1,200 litros, lo que supone una hermosa ración, igual que la que damos en caso de servir el menú en comedor”, subraya Edu.

Como puede verse, todo son ventajas en esta imaginativa fórmula que le ha venido de maravilla a Edu para torear las consecuencias del confinamiento. “El 18 de mayo” recuerda, “abrimos ‘a lo loco’ y la gente ha respondido de maravilla”.

Por nuestra parte, quisimos probar este atractivo menú, así que a mediados de octubre acudimos a Trintxerpe con la intención de degustarlo. Entre los primeros, nos decantamos por la Ensalada César (1), una generosa ensalada con pollo, lechuga, zanahoria, bacon... y una Fabada asturiana (2) que estaba sabrosa y muy bien cocida. Ese día, entre los primeros, también había opciones como Patatas a la Riojana, Canelones de carne gratinados, Espaguetis carbonara,

Paella mixta, Crêpe de verduras y gambas...

De segundo, como no, elegimos y compartimos carne y pescado, mediante unos exquisitos Txipirones a la plancha (3) y una succulenta y fundente Carrillera de ternera en su jugo con patatas fritas (4), dos elecciones más que acertadas entre otras opciones como Entrecot de ternera al Roquefort, Pollo a la naranja, Salchichas frescas al vino, Lacón cocido con puré de patata, Bacalao a la vizcaina...

Hay que subrayar que, a pesar de que comimos en el bar, se nos sirvió como si fuera comida para llevar, para que comprobáramos por nosotros mismos la generosidad de las raciones... no salimos defraudados, ni mucho menos.

Y finalmente, como estábamos en el local, Edu tuvo la deferencia de servirnos un par de postres que fueron Manzana asada (5) y Tarta de coco (6), ambos exquisitos.

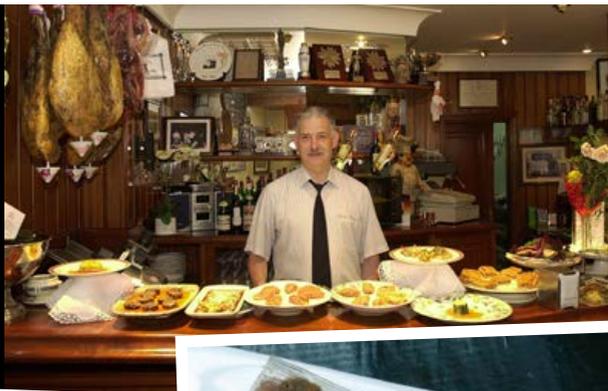
Sin el más mínimo asomo de duda, el menú del día de La Cerve de Trintxerpe, tanto en su versión “para llevar” como en la de comer en el local, es una opción altísimamente recomendable, una cocina casera, mimada y succulenta a un precio extraordinario que puede, además, maridarse con la cerveza Estrella Galicia de bodega, casa con la que Edu se encuentra terriblemente satisfecho. “Cambiar a esta marca es lo mejor que he hecho en mi vida” afirma orgulloso.

**ALOÑA BERRI**  
(GROS)

# ADIÓS A UNA LEYENDA

**Josema Azpeitia**

Hace escasos días nos dejaba José Ramón Elizondo, quien fuera en su día el máximo responsable del Aloña Berri, el bar que elevó los pintxos al rango de Alta Cocina



El pasado 24 de octubre recibíamos la triste noticia del fallecimiento de **José Ramón Elizondo**, quien fuera junto con su mujer, **Conchita Bereciartua**, el propietario del bar Aloña Berri de Gros, el establecimiento que supuso, junto con el cercano **Bergara**, un antes y un después en el mundo del pintxo donostiarra, elevando la cocina en miniatura al rango de alta cocina y ganando los más prestigiosos certámenes.

Fue en **1973** cuando José Ramón y Conchita comenzaron su carrera profesional abriendo el bar **Aloña** en la calle Erretereria de Gros, y 12 años después, en **1985**, abrieron el **Aloña Berri** en la calle Bermingham bar en el que trabajaron duramente durante 25 años manteniendo día a día al más alto nivel una barra y una cocina que fueron también escuela para muchos jóvenes que también hicieron posteriormente carrera en el mundo del pintxo, como **Bixente Muñoz**, que posteriormente abriría el **Gran Sol** de Hondarribia ganando asimismo los más importantes concursos de pintxos nacionales y estatales.

El Aloña Berri fue, en varias ocasiones, el protagonista de esta sección de Donosti Aisia, siendo en diciembre de 1998 la primera vez que este bar fue reseñado en la misma, con el pintxo de "**Milhoja de txitxarro**", que aparece en blanco y negro en esta misma página. Sobre el mismo, nos contaba José Ramón que "Se corta la patata en panadera y se le añade cebolla. Después se corta en láminas el txitxarro y se introduce en el horno durante 7 minutos. Por



último, se napa con una salsa holandesa".  
El Aloña Berri fue, posteriormente, portada del **nº 2 de Ondojan.com**, en agosto de 2003, y de nuevo apareció de manera destacada en marzo de 2005 tras ganar el **1º Premio del Concurso de Pintxos de Gipuzkoa** con su original "Txipirón en equilibrio de mar" y volvió a ser portada un año después, en octubre de 2006, con el pintxo aquí reproducido a color, "**Txirristra de mar**", elaborado, al igual que el anterior, por su "alumno" más aventajado, el argentino **Pablo Vicari**, actual jefe de cocina del **Elkano** de Getaria, que hizo ganar a José Ramón y Conchita el **1º Premio del 2º Concurso Estatal de Pintxos y Tabpas de Valladolid**. El bocado se componía de verduras, berenjenas escabechadas, txitxarro y una laminilla de crujiente de puerro que, dispuesta sobre el conjunto, creaba la rampa o txirristra que da nombre al pintxo.

En marzo de 2010, tras pasar un cuarto de siglo bregando en el Aloña Berri, José Ramón y Conchita cerraron la persiana pero siguieron participando en eventos y certámenes como jurados. También fueron reconocidos con algún homenaje como el premio que les concedió el año pasado la Asociación **Jakitea** o el reconocimiento a Conchita por parte del grupo **Gastroandere** de la **Cofradía Vasca de Gastronomía**. Descansa en paz, José Ramón.



**Garantía de productos naturales**  
*Elikagai naturalen bermea*

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



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





tervención de **Joxe Ángel Goñi**, de la casa Gurutzeta, **Ur Astarbe** de la Sidrería Astarbe, **Aitor Bereziartua** de Sidras Bereziartua y **Jon Zapiain** de Zapiain Sagardoa. Finalmente, la cata terminó con la degustación de un producto muy especial, la sidra espumosa Ama, elaborada por la casa Oiharte de Zerain. Eso sí, en ese caso no contamos con la presencia de **Haritz Eguren**, responsable de la misma.

### Maridaje entre sidras y diversos bocados

En cuanto al maridaje de las sidras, la primera de ella, Gurutzeta, fue maridada con una **gilda** tradicional (guindilla, aceituna y antxoa en salazón), y la segunda, Astarbe, fue acompañada de un **taco de bacalao** encebollado. Por su parte, el equipo de cocina de la Gastronomika se decantó por un pintxo de **txistorra** para acompañar la sidra de Bereziartua y, finalmente, Zapiain fue maridado con **queso**



**Idiazabal y nueces**. El público, como no podía ser de otra manera, salió encantado de un acto que resultó ameno, didáctico, clarificador... y muy sabroso !!

### Jornadas Gastroandere

Además de esta cata comentada, empezando al día siguiente, viernes 2 de octubre, y alargándose a lo largo de dos días, tuvieron lugar las Jornadas Gastroandere 2020, bajo el título **"Cocinando la memoria"**, dos días de charlas y encuentros en los que diferentes personas del ámbito gastronómico y culinario charlan y cuentan sus experiencias relativas a la presencia o importancia de la mujer en la gastronomía, la conciliación familiar, la innovación en los mercados... una interesantísima iniciativa promovida por el **"Gastroandere Team"** formado por socias de la Cofradía como **Maitane Aranburu**, **Onintza Mokoroa**, **Rosana Rodríguez** y **Carolina Rin**, colaboradora de Ondojan.com

### Cocinando la memoria

Siguiendo el slogan de "Mirar el pasado para afrontar el futuro" y siempre dentro del slogan global de "Cocinando la memoria", el primer día, viernes 2, tuvieron lugar dos mesas redondas moderadas por la guía turística y cineasta **Jone Karres**. En la primera tomaron parte **Arantza González**, veterana cocinera, **Oihana Gainzerain** de la sidrería Zelaia y **Borja García-argüelles**, jefe de cocina de **Akelarre** y propietario del bar **Matalauva** de Gros.

A continuación tuvo lugar el momento "Filosofía y pintxo", en el cual **Gabriela Puentes**, propietaria de la muy recomendable Cantina **Aho-mihi** de Egia nos dio a degustar su pintxo "El canelón de la amona", basado en una receta de su abuela, además de contarnos con pelos y señales su filosofía. Y para finalizar, tuvo lugar una segunda mesa redonda con **Xole Garmendia**, del **Politena** de Getaria, primera mujer parrillera de Gipuzkoa, **Lorentzero Herrero**,



cocinero y asesor gastronómico, y **Plamena Nikolaeva**, alumna del **Basque Culinary Center**. Los tres hablaron de cocina, mujeres y conciliación familiar.

Eso sí, tan interesante como las jornadas fue el debate que surgió "off the record" sobre las relaciones laborales en los bares y restaurantes, el compromiso de los trabajadores y trabajadoras, las condiciones de trabajo... un interesante tema que, como apuntó más de uno, podría dar para otras jornadas.

## Segunda jornada igual de provechosa

Como decimos, las Jornadas Gastroandere se alargaron a lo largo de dos días. Y en la jornada del sábado 3 de octubre se habló de la sostenibilidad de las cocinas, contando para ello con ponentes como **M<sup>a</sup> Angeles Huici** de Fagollaga, **Federico Pacha** de Diametro 200 y **Dawamoru Fernández** de Bilibin Circular.

A continuación, dos de las más sólidas promesas de la



cocina donostiarra, **Rebeca Barainca** y **Jorge Asenjo**, del restaurante Galerna Jan Edan de Gros, prepararon su pintxo "**Reinterpretando el Marmitako**", que fue defendido y comentado por Rebeca, y finalmente, tres mujeres cerraron la jornada hablando sobre los productos de ayer y de hoy: **M<sup>a</sup> Rosario Urretabizkaia** del Baserri Agerre de Arama, **Carol Archeli Saralegui** de Pescadería Espe del Mercado de la Bretxa, y **Mila Oliveri** de Conservas Nardín

## Unas jornadas admirables

Creemos, sinceramente, que el "Gastroandere Team", formado por Carolina Rin, Onintza Mokoroa, Rosana Rodríguez y Maitane Aranburu es merecedor de un gran aplauso por organizar de manera totalmente altruista estas jornadas que sirvieron para destacar el papel de la mujer en la cocina y tratar una serie de temas (conciliación, sostenibilidad, producto...) que brillan por su ausencia en los congresos gastronómicos a los que los grandes chefs acuden sencillamente a vender "su libro". Este modesto congreso es mucho más grande, inmensamente más grande, que los que lideran el panorama congresual inflándose de subvenciones y publicidad.

Zorionak, GASTROANDERE... eta Eskerrik asko !!!! Y nuestra felicitación también a la Cofradía Vasca de Gastronomía por acoger en su seno esta serie de actividades, aparentemente modestas pero dotadas de un gran trasfondo cultural y gastronómico. Esperemos que el cierre de las sociedades sea una medida temporal y pronto estemos en condiciones de seguir disfrutando de este espectacular espacio.



Nuestros libros tienen *label*

*Rutas y*  
**Restaurantes**  
con encanto

**sua**  
EDIZIOAK

## DI...VINOS

## EL ESTILO DE LA MAISON

**E**ntrar en Joseph perrier es adentrarse en la historia de Champagne. Fundada en 1825, la "maison" está dirigida por la misma familia desde hace 5 generaciones, trabajando fiel a sus orígenes las 22 hectáreas de viñedo que poseen en el corazón de Champagne. Esta bodega cuenta con unas increíbles galerías de piedra caliza de la época ga-



Joseph Perrier  
Cuvée Royale  
D. O. Champagne

lo-romana de 3 kilómetros de longitud, excavadas en la montaña e iluminadas por los rayos de luz que entran desde el exterior y que poseen ventilación natural. Miles de botellas reposan en estas galerías un mínimo de tres años en un ambiente ideal de temperatura y luz. Todas sus cuvées se mantienen fieles al estilo de la Maison, a la vez que cada una tiene su propia identidad. Un estilo reconocido por la Corona Inglesa desde la época de la Reina Victoria que concedió a esta Maison el título de proveedores de la Casa Real Inglesa, motivo por el que tienen el derecho a llamarse "Cuvée Royale". Este champagne que nos ocupa hoy es el Blanc de Blancs 100% Chardonnay con 5 años mínimo de envejecimiento. Bello color amarillo pálido y brillante con burbujas, finas y numerosas. En nariz sutil y floral, con notas de frutas de carne blanca.

En boca, llena y le da un buen equilibrio entre frescura y afrutado.

**Jon Méndez**

(Vinatería Viniápolis)  
Birmingham, 8 (Gros)  
DONOSTIA



## LAS TORTILLAS DEL BUKOI

**S**omos unos fans recalcitrantes de la buena tortilla. Y desde que acudimos por primera vez el pasado mes de septiembre con el elaborador de sidra **Aitor Bereziartua**, nos tienen encantados las tortillas de patata que prepara todos los días en la céntrica **Bukoi Taberna** de Astigarraga la muy currante y hacendosa **Iana Aculova**.

De hecho, son tres las tortillas que elabora esta joven hostelera: la tortilla normal, simplemente con patata y cebolla, una segunda con patata, cebolla y pimiento verde, y otra rellena con jamón y queso que, según nos contó, "es la que más éxito tiene entre el público joven". No nos extraña ya que la tortilla rellena que prepara Iana está elaborada con jamón de York de calidad extendido de manera generosa y con queso Emmental, que dota de un sabor especial a la tortilla. Y además de la tortilla, Iana elabora todos los días otros pro-

ductos de barra que también triunfan, como el sandwich vegetal con huevo o un revuelto de gulas con un punto de picante que, según nos ha informado una fuente en cuyo criterio confiamos plenamente, "está muy bueno".

Merece la pena, por lo tanto, acercarse a la capital de las sidras vasca a disfrutar de estas ricas y muy cuidadas tortillas de patata.



# ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR NUESTRA  
NUEVA CARTA DE VERANO

**24** GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadia -  
Affligem - Guadrapel - 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!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA

¡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?

Comer en  
**DONOSTIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## AMA-LUR

PINTXOS Y MENÚS VARIADOS Y COMIDA PARA LLEVAR A CASA

**DONOSTIA**

KARKIZANO, 7

(GROS)

TEL. 943 27 45 84

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



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurant situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. Con la **peatonalización de la calle Karkizano**, además, Ama-Lur se ha convertido en un lugar todavía más completo y agradable con la **incorporación de una hermosa terraza** en la que también pueden degustarse sus pintxos, sus raciones y el resto de sus especialidades. **Carta:** 20-22 € **Menú:** 12,50 € **Menú de fin de semana:** 16 € (sábado) 20 € (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web **[www.amalurdonostia.com](http://www.amalurdonostia.com)**

# 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, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

## 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, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

## 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 (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una **excelente Txuleta** a pescados frescos y postres caseros impecablemente ejecutados, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 16,50€ Menú de fin de semana: 27,50€ Buffet desayuno: 13,20€ Cierra: Domingo noche.**

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

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.

## BOULEVARD 9

VARIEDAD Y SERVICIO EN PLENO BOULEVARD

**DONOSTIA**

ALAMEDA BOULEVARD, 9  
(PARTE VIEJA).  
Tel. 943 42 21 14



En lo más céntrico de la ciudad, Boulevard 9, uno de los establecimientos más madrugadores de la ciudad, ofrece una **variada y atractiva oferta gastronómica** con una completa carta tradicional que incluye una gran variedad de Ensaladas templadas (de Gula del norte, de cabra, de pulpo y gambas...), Risottos y platos como Solomillo de ternera con panaderas, Rape al horno con refrito, Txipirones a la plancha, Muerte por chocolate, así como una **completa oferta de pintxos entre los que destaca su solicitada tortilla de patata**. Boulevard 9 **abre a primera hora de la mañana** y sirve la carta de cafetería durante todo el día (pintxos, bocadillos, sandwiches...). Son remarcables por su calidad-precio su menú del día como su menú de fin de semana. **Menú del día: 15€ Menú Fin de Semana: 19,50€**

## CAFÉ S7ETE

DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS Y NUEVA OFERTA CULINARIA

**DONOSTIA**

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



Sito frente al Ambulatorio de Amara, se inauguro en 2007. **Desde las 7.30 de la mañana** (sabados a las 9 y domingos a las 10), da de desayunar a sus clientes y, llegada la comida, pueden elegir entre **menu de 12 euros o plato del día**. Especializados en **secreto ibérico**, nos sorprenden con todo tipo de **platos de temporada, ibéricos** (salchichón, chorizo y jamon), **queso Mausitxa, tostadas, hamburguesas...** y una **amplia carta de vinos y aceites** especiales de Almazara. Repasando la semana, los martes realizan Iberico-Pote, los miércoles Pintxo-Pote y los viernes Pizza-Pote. Llegado el fin de semana, deleitan con un **menú especial de 16 euros** y la posibilidad de realizar menus 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.casaurolejatetxea.es](http://www.casaurolejatetxea.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 Donostiara**, 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 Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiara **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anaïs Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.

## DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

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



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

## EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y 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**: 8 - 12 € **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€. **Alubiada**: 18€ **Cierra**: Domingo noche y lunes.

## HIDALGO 56

COCINA ACTUAL Y DE TEMPORADA EN UN LOCAL RENOVADO

### DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)  
TEL. 943 27 96 54  
[www.www.hidalgo56.com](http://www.www.hidalgo56.com)



Juan Mari Humada y Nubia Regalado regentan este mítico local. En Hidalgo 56 podemos comer a buen precio degustando excelentes vinos. En pintxos destaca la original Bandeja de pintxos por 15,50€ y delicias como Volcán de morcilla con yema, Salmorejo con centollo o sus afamados Fritos. Son remarcables sus arroces (con pichón, setas e Idiazabal, marinera con mejillones, calamares y gambas...) y sus cuidados menús: **Menú de Caza**: 35€ (en temporada) **Menú de pintxos**: 40,50€ (Los 9 pintxos más emblemáticos que está trabajando al momento). También llama la atención el **Plato del día**, con especialidades caseiras como Sopa de pescado, Alcachofas con jamón, Garbanzos... **Tarjetas**: Todas menos A.E. **Cierra**: Domingo noche y martes.

## 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 Ficoseco**. 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; Supranyemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo 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).

# HAIZPE

## PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

### DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12  
(INTXAURRONDO)  
-Accesible en metro desde  
Amara, Easo y Antiguo-



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

### 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 aporticada.

### KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

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



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

# ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

## KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y  
COCINA MEDITERRÁNEA

**DONOSTIA**

AVDA. ZURRIOLA, 28  
TEL. 943 27 77 91  
www.kostalde.com



Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde son **especialistas en Paellas**, no en vano llevan 40 años haciéndolas, y todos los platos del menú pueden llevarse a casa. Este local cuenta con pintxos, raciones, bocatas y platos combinados. **Menú del día: 12€. Medio menú del día: 8,75€ Menú fin de semana: 20€. Carta: 22-30€.** Hay Menús para celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética.

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL  
CON COCINA ININTERRUMPIDA

**DONOSTIA**

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



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

# LA FÁBRICA

LA COCINA DE IÑIGO BOZAL

**DONOSTIA**

C/ PUERTO, 17  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 21 10



Dirigido por **Iñigo Bozal**, este restaurante ofrece, al igual que su local "hermano", La Muralla, **una cocina de corte tradicional con toques actuales y cuidados platos** como Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie, Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos, Tomate de temporada en ensalada con ventresca de atún y piparras, Chipirones troceados en su tinta, Lomo de dorada asado con confitura de tomate y albahaca y vinagreta de guindilla dulce, Taco de buey asado con puré ligero de patata y salsa de su jugo, Chocolate en texturas, Tarta de queso horneada, Tiramisú... **Menú de trabajo:** 30€ (33 con bebida) **Menú degustación:** 38€ (42 con bebida) **Menú fin de semana:** 36€ (40 con bebida) **Menú infantil:** 18 € Los precios incluyen el IVA. **Tarjetas:** Todas

## 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 atxoxas 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.

**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, Tartleta 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.

# LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

**DONOSTIA**

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



**Jorge Menéndez Estomba** dirige este establecimiento que abre a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres.** Entre sus especialidades sobresale la Hamburguesa "La Plata" o la Ensalada "La Plata" También destacan pintxos como la Croqueta de txipirón o el Figón, un pintxo zamorano envuelto en pasta Orly. Asimismo ofrece **buenas cervezas y gran variedad de ginebras premium.** Los jueves: **Pintxo-pote** (19-23 h) y los viernes, a partir de las 19, jamón ibérico cortado a cuchillo + crianza, a 3 € Una excelente opción es su Plato del día con café (bebida aparte) a 8-9€ (12€ el fin de semana) **Cierra:** Lunes.

# MAMISTEGI

NUEVOS MENÚS Y GIRO CONCEPTUAL, MANTENIENDO LA CALIDAD

**DONOSTIA**

ORIAMENDI  
PASEALEKUA, 12 (AIETE)  
TEL. 943 31 15 70  
[www.mamistegi.com](http://www.mamistegi.com)



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica, fresca y original, cambia continuamente.** Ya no hay una carta fija ni una pizarra en barra con una oferta cerrada de pikoteo. Ahora tenemos un menú del día, al fantástico precio de 17 euros, IVA y bebida incluida, o un menú degustación al precio de 25 euros. Ambas opciones se ofrecen al mediodía, como única alternativa, de miércoles a viernes, mientras que por la noche encontraremos una carta corta pero intensa con cerca de 10 propuestas en los que manda la temporada y el mercado con el añadido, como no, de la creatividad del chef. Pasando al fin de semana, durante el sábado y el domingo, al mediodía, el menú pasa a tener un precio de 22 euros y el menú degustación, 32, mientras que de noche se mantiene el sistema de una carta reducida con platos y raciones ideales para compartir (no perderse sus callos) Además, cuenta con una agradable y acogedora terraza. **Menú del día:** 17€ (Fin de semana: 27 €). **Menú degustación:** 25 € (Fin de semana: 32 €). **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche, lunes y martes.

# MIL CATAS

**MENÚS CON PARRILLA Y GÉNERO FRESCO**

**DONOSTIA**  
ZABALETÁ, 55  
(GROS)  
TEL. 943 32 16 56



Las **carnes y los pescados frescos a la parrilla**, presentes siempre en el menú del día, son el caballo de batalla de este restaurante situado en Gros a un paso de la playa de la Zurriola y dirigido de manera cercana, sencilla y profesional por el veterano cocinero pasaitarra **Román Araujo** y su mujer, **Elena**. Los pescados llegan día a día directamente de la lonja de Pasaia y las carnes son provistas por Guikar, lo que da idea de lo cuidado de una oferta en la que **todas las propuestas se elaboran con productos frescos** y del día. **Menú del día (con segundos platos a la parrilla):** 14€ (**Fin de semana:** 24€) **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (De mayo a octubre cierra lunes todo el día y ofrece comidas y cenas durante toda la semana)

# OCHO

**CAMBIO TOTAL A BAR Y RESTAURANTE VEGETARIANO**

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



El antiguo Añamendi 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.

## ORIENTAL I Y II

### COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

**DONOSTIA**  
 REYES CATÓLICOS, 6  
 (CENTRO) TEL. 943 47 09 55  
 MANTEROLA, 6  
 (CENTRO) TEL. 943 47 08 55



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

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

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

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

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

## PORTUETXE

### COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

**DONOSTIA**  
 PORTUETXE, 43  
 (IGARA)  
 TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de nombre, 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](http://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.

# PIÑUDI

**AHORA, CON MENÚ DE PINTXOS A UN PRECIO EXCELENTE !!**

**DONOSTIA**

NARRIKA, 27  
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico, **Brochetas** (De ternera, de pollo, de cerdo con mostaza, de langostinos...), y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra**: lunes. Además, Piñudi ofrece un excelente **MENÚ DE PINTXOS** compuesto de 4 excelentes pintxos a 12 euros, IVA incluido.

# 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](http://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 Txipiropnes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€** (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú: 6-7€** (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

## TSI-TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

**DONOSTIA**

PASEO DE SALAMANCA, 1  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://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](http://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](http://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](http://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.**

## XANTI

COCINA TRADICIONAL Y  
PESCADOS A LA PLANCHA

### DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30  
(JUNTO AL ESTADIO)  
TEL. 943 45 74 36  
[www.hotelanoea.com](http://www.hotelanoea.com)



Xanti ofrece una cocina vasca tradicional con **Pescados frescos a la plancha** (Besugo, Rodaballo...) y **Productos de temporada** como Habas frescas, Alcachofas o Revuelto de zizas. También platos como Ensalada de Salpicón de marisco y rape, Ensalada de bogavante, Almejas a la marinera, Menestra de verduras, Cogote de merluza, Solomillo, Entrecot, Magret de pato, Chuletón de viejo, y **gran variedad de Postres caseros** (Tarta tatin, Tarta de queso, Pantxineta, Biscuit de turrón con chocolate, Helados artesanos...) Cuenta con **4 comedores privados** y una amplia terraza en verano. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

### DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
[vinateria@gmail.com](mailto: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, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus  **cursos de iniciación a la cata de vinos.**



Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo 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.

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09

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

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA  
MANO DE SERGIO HUMADA



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via 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.

## LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97

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

# ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

## HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.araunlariberri.com](http://www.araunlariberri.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; Cochinito 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.**

## 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.

## 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](http://www.amataberna.net)



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

# URBITARTE SAGAROTEGIA

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.

## ALBISTUR

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MIGUEL MONTERO

## OIARTZUN

KLARENE PLAZA, 1  
TEL. 843 63 15 58  
NUEVO TELÉFONO !!



Tras haber pasado unos años alejado del mismo, **Miguel Montero** ha vuelto a hacerse cargo de este acogedor restaurante situado en uno de los barrios más tranquilos de Oiartzun, donde encontraremos una **cocina tradicional con toques de autor** y platos como Hojaldres de bacalao con crema de piquillos, Huevo a baja temperatura con crema de setas, Bacalao confitado con gajos de naranja y patata, Tiramisú casero... Además, Miguel ha instalado en la cocina una parrilla de piedra volcánica con lo que los **Chuletones y pescados frescos a la brasa** han adquirido una importancia primordial. **Menú día:** 13€ **Menú especial** (jueves a domingo noche): 20 € (28 € con txuleta a la parrilla) **Menú degustación:** 29€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes.

## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

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



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

# BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
@zumaia\_baibidea



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen 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.

## MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



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

## ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. 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 €.

# 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

# ¿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**, P° Padre Orkologia, 56, 943 31 1209  
**Alaña**, Parque Arribas Igeola, 943 223662  
**Alamandegi**, Urbirrate, 1, 943 362849  
**Alberro**, Alto Zarroaga, 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  
 C/ Okendotegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

**Allerru**, Ctra. N-1 (B° Zubieta), 943 366572  
**Ama-Lur**, Carquizano, 7, 943 274584  
**Ambigi Estación**, Aldamar 12, 943 049701  
**Ambrosio**, Pza. Constitución, 943 428104  
**Anetzagaña**, C/ de Uba, 61, 943 456359  
**Antigua Berri**, Easo, 19, 943 426320  
**Antigua Gastroka**, Jose M. Sert, 6, 943 536763  
**Antonia**, Bergara, 3, 943 423815  
**Añoaga Txiki**, Añoaga Hiribidea, 22, 943 362760

### ARONETA SAGAROTEGIA

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

**Aralar**, Puerto, 10, 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Arandegi**, R. Católicos, 7, 943 467477  
**Argintz-Jintetxea**, Plaza Ametzagaña, 943 474246  
**Artoa**, Sierra de Aloña, 5, 943 452192  
**Artoa Salud**, "Amara Viejo", 943 460015  
**Arri Txiki**, Campanario, 3, 943 431302  
**Arrikaitan**, Igeola bidea, 19, 943 963141  
**Arriola Asador**, R. Católicos, 9, 943 457137  
**Asiak**, Alcalde Eideguz, 273, 943 278485  
**Asua (chino)**, Segundo Izipiza, 15, 943 270908  
**Astelena 148**, Inigo, 1, esq. Constitución, 943 262575  
**Astelena 149**, 197, Euskal Herria, 3, 943 425867  
**Astazarán**, Ingenio Basenerri -Zubieta-, 943 361229  
**Astoria 7**, Sancho el Sabio, 28, 943 445000  
**Atotxa**, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372  
**Atotxa Asador**, Sierra de Aralar, 15, 943 461065  
**Barkaitzegi**, P° Barkaitzegi, 42, 943 451304  
**Barun**, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604  
**Basajuan**, Añoaga Hiribidea, 44, 943 367149  
**Baztan**, Puerto, 8, 943 424272

### CASA VALLÉS

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

**Ciaboga**, 31 de Agosto, 2, 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**, P° 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**, Sagardotegi, 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 281807  
**Eguzki Bistro Bar**, Secundino Ensaola esq. S. Izipiza  
**Eibararra**, Fermin Calbetón, 24, 943 420442  
**Ekaiz Asador**, P° Padre Orkologia, 131, 943 212024  
**Ekeko**, Avda. Zuriolla, 18, 943 142143  
**El Álamo**, Duque de Mandas, 19, 943 286619  
**El Andén**, M° Dolores Aguirre, 12, 943 326566  
**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 de la bahía de Cadiz**, Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50  
**El Puerto**, Río Deba, 2, 943 278629  
**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**, P° Colón, 41, 843 630325  
**Eme Be Garrote Grill**, Igeola bidea, 37, 943 279771  
**Erdiko**, Autonomia, 1, 943 456969  
**Erribera**, Camino Portueña, 14, 943 210300  
**Erota**, Usurbil, 943 311553  
**Esparru**, Avda. Carlos I, 16, 943 456394  
**Etxabé**, Aldakona, 75, 943 291516  
**Etxabé**, Duque de Mandas, 35, 943 298254  
**Etxaide 4**, Etxaide, 4, 943 692537  
**Etxaide**, Baldoano Anabitarte, 1, 943 570742  
**Etxaniz**, Fermin Calbetón, 29, 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEKE PUB

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

**Etxe Nagusi**, P° Padre Orkologia, Igeola, 943 216502  
**Euskal Pizka**, Etxadurrea, 9, 943 277300  
**Ezeiza**, Avda. Satrustegi, 13, 943 214311

### EZKURRA

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

**Farfalle**, Avda. Libertad, 21, 943 426054  
**Feng Jing** (chino), Balleneros, z/g, 943 470043  
**Foster's Hollywood**, Zabaleta, 1, 943 320988  
**Galerna**, P° Colón, 46, 943 278839  
**Ganbara**, S. Jerónimo, 21, 943 425275  
**Gandárras**, 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 421365  
**Gorosti**, Plaza del Txofre, 12, 943 576702  
**Gran Via**, Gran Via, 2, 943 271601  
**Guardaleta**, Serapiro Mujika, 21, 943 390566

### GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas  
 P° Gudamendi, 26 (Igeola), 943 21 40 00

**Gure Arkupe**, Iztorgorra, 7, 943 225360  
**Haizea**, Aldamar, 8, 943 425270

### HAIZPE

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

### HIDALGO 56

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

**Hipica de Loiola**, C/ de la Hipica, 44, 639 575667  
**Hotel Amara Plaza**, Plaza Pio XII, 7, 943 464600  
**H Monte Igeola**, 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  
**Igeola**, Pza. Irribar, 2, 943 003473  
**Igeoldi Sidr.**, Guretzeta Baser. -Igeoldi-, 943 213251

### IKAITZ

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

**Intxaurreondo Sagard**, Zubiurre, 72, 943 292074

### INTZA

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

**Inausti**, P° de Errotaburu, 8, 943 311109  
**Inausti**, Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-, 943 313833  
**Iombi**, Pza. Igeola, 15, 943 428422  
**Iraeta**, Padre Larroca, 2, 943 272973  
**Iraeta Hamburgueseria**, S. Juan, 9, 943 422667  
**Irigoin Eret**, Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875  
**Iruia**, Easo, 73, 943 456917  
**Iruia**, Sierra Aralar, 27, 943 466565  
**Ista del Sol** (chino), Pedro Egoña, 5, 943 458419  
**Iurrieta-Berri**, Camping Igeola, 943 228583

### ITURRIOZ

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

**Itxaropena**, Enbeltran, 17, 943 424576  
**Itxasalde Asador**, Atoibareka, 83, 943 371585  
**Ixesne**, Ibai-Alde, -Martutene-, 943 470757  
**Izagirre**, Bidarte Berri Baseria, 943 361470  
**Izar**, Pza. de las Armerías, 12  
**Izarritzi**, Prim, 4, 943 428747  
**Izapi**, P° Baratzategi, 3, 943 321019  
**Izai**, P° Baratzategi, 24, 943 279391  
**Izkina**, Fermin Calbetón, 9, 943 422652  
**Javier**, Pza. Easo, 4, 943 457152

**José-etxea**, Avda. Añoaga, 44, 943 369026  
**José Mari**, Fermin Calbetón, 5, 943 424645  
**Juanito Kojua**, Puerto, 14, 943 420180  
**Juanxto**, Enbeltran, 6, 943 427405  
**K-bi**, Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181  
**Kaioja Taberna**, Plaza Blas de Otero (Atotxa)  
**Kaliope**, Padre Orkologia, 8, 943 212351  
**Kaskazuri**, P° Salamanca 14, 943 420894  
**Kata 4**, Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243  
**Kayak**, P° de los Olmos, 24, 943 397871  
**Kelly's**, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna  
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 45 75 27

**Kixki**, Secundino Ensaola, 45, 943 274936  
**Kiki**, Avda. Tolosa, 7, 943 317320  
**Kn 0**, Duque de Mandas, 49, 943 561751  
**Kobak**, Simona de Lajust, 8, 943 304449  
**Kok**, Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

**Kokotxa** Campanario, 11 · P. Vieja, 943 421904

**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 218558  
**La Brasserie Mari Galan** Zubietza, 2. 943 440770  
**La Ceba** 31 de Agosto, 7. 943 426394

**LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO**  
Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida.  
Pza. Gorgoixo, 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**, Euskal Herria, 2. 943 431722  
**La Espiga** S. Marcial, 48. 943 421423

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

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

**LA MURALLA**  
Acogedor local con una cocina muy personal  
Enbeltzan, 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. Gorgoixo, 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**  
Paseo de los amantes del vino y la gastronomía  
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

**M2 Cafetería** Hondarribia, 20. 943 424169

**Maizeta** Enbeltzan, 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

**Mandarín** Zabaleta, 32. 943 320217

**Mandragora** José María Sert, 9. 943 312699

**Marinela** Muelle, 15. 943 421388

**Mariqueru** Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873

**Marugame** Pza. Marugame, 1. 943 212988

**Martinez** 31 de Agosto, 13. 943 424965

**Matalaiva** Zabaleta, 17. 608 158412

**Mendi Yuan** (chino), Matia, 35. 943 218275

**Mei** S. Francisco, 13. 943 287288

**Mendizorroztz** Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

**Merendero de Uña** Pº de Uña, 311. 943 271258

**MIL CATAS**  
Menús con parilla y género 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 277207

**Morcos Pevercia** Sagües, 943 272376

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

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

**MUNTO**  
Gran variedad en pintxos y cocina tradicional  
Fermín Cabetlan, 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**, Pascadería, 11. 943 424873

**Nikkei** Urdaneta, 11. 943 443611

**Nikolas Asador** Buztinriku, 10. 943 217151

**Nino** Zurriola, 1. 943 003162

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

**Nuevo Oiaelo**, Camino Golatzubi, 100. 943 330853

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

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

**Oliys** Erregeazteia, 4. 943 214989

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

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

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

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

**Orhi** San Jerónimo, 22. 943 427508

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

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

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

**Ostadar** Pº Iberio, 13. 943 219490

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

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

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

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

**Pasealekua** C/ Ilumbé, 11. 943 969333

**Paparratz** Virgen del Carmen 4. 943 033110

**Pekin** (chino), Gipuzkoa, 64. 943 130081

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

**Pekin** (chino), Donostia Jauregui, 5. 943 428930

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

**Perus** Pº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDI**  
Buen food, 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

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

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

**PORTUETXE**  
Sobrieto asador templo del buen producto  
Portuete, 43 (Igorra). 943 21 50 18

**PUNTA SAL**  
Cocina peruana actualizada  
Secundino Eneaola, 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 Cabetlan, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

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

**Raviolina** Puerto, 9. 943 428745

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

**Regatta** Fuenterribia, 20. 943 424169

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

**Rialto** Pza. Antizuka, 9. 943 282881

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

**Rincón** Reyes Católicos, 29. 943 450568

**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 Atraperrieta, 3. 943 323310

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

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

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

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

**Sebastian** Muelle, 14. 943 425662

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

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

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

**Silabon Café** Urbietza, 41. 943 464208

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

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

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

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

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

**Syrabil** Pza. Irún. 943 466643

**Tamón**, Pascadería, 2. 943 422507

**TATAMI**  
Cocina y comedores japoneses  
Usanzidaga, 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 Eneaola, 38. 943 270400

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

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

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

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

**Tracamundua** Ebaide, 4. 943 124675

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

**Tiun Tiun** S. Jerónimo, 25. 943 428882

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

**Txepetxa** Pascadería, 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 Igorra

**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 (baeta). 943 31 67 84

**Txomin** Pº Anzietza, 6. 943 451964

**Toxoa** Kristobal Balenaga, 47. 943 311511

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

**Txurru** 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  
**Urguli**, Euskal 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

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

**Urumea** Alto de los Robles, 10. 943 460536

**Va Bene** Blas de Lanza, 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** Iñaragine, 6. 638 774570

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

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

## 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.** Segretrve etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
**Beartzane.** Barbolome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txidokoi.** Ereka Alde, 8. 943 853197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82  
**Arta.** Arta, 5. 943 530094  
**Bámbola (puzeta).** Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Bizkaia.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Iru.** Juan Bautista Erosa, 2-4. 943 593600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Lurri.** Pza. Bazkardu, 8. 943 594044  
**Gaztañaga Sidrería.** Bº Burunza, 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 Laramendi, 943 591604  
**Txerтока.** Goiuru, z/g. 943 590721

## ANOETA

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

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

## ANTZUOLA

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

## ARAMA

### TOKI ALAI

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

## ARETXABALETA

**Arotz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduega.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
**Basbe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegoia.** Nafarroa, 6. 943 792045

**Goyaran.** Solohandi, 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matruka.** Bº Azatza, 943 791668  
**Zaraita.** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldega.** Iturriotz, 41. 943 796369  
**Arta.** Pº Garagarza, 37. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zarugale, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo (puzeterri).** 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  
**Erastikua.** Bedoña, 18. 943 791013

### EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Añe Degustación.** Iturriotz, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarion.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**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, 6. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165  
**Rumba.** Iturriotz, 20. 943 792000

### SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
 Bº Urbairri, 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzereka, 943 771586  
**Taxka.** Olatza Lizenziatuz, 18. 943 080415  
**Txorrita Taberna.** Gosaluar auzoa, 943 791035  
**Tyrod II.** Olatza Lizenziatuz, 12. 943 798950  
**Xuandoko.** Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
**Uarkape.** Olatza, z/g. 943 727004  
**Ugarran.** Garagarza, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## ASTEASU

**Iurri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurzu Asador.** Alto de Andazarate, 943 580866  
**Matextaundi Sidrería.** Zehabeta, 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 Petriegui, 4. 943 336999  
**Amets.** Poligono 26, 943 551838  
**Antola Sidrería.** Iolta Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidrería.** Txoritokieta, 13. 943 551527  
**Berezte Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Beizama Sidrería.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidrería.** Cam. Altxa, z/g. 659 100392  
**Bukoi Taberna.** Tomás Alza, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alza, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidrería.** Ergobia plaza-uzoa, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidrería.** Santiago-Enea Basema, 943 555697  
**Garziategui Sidrería.** Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iurri.** 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.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irtegin Sidrería.** Iparale Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kiziki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Sidrería.** Caserío Marijurgari, z/g. 943 555647

**Las Vegas.** Errekato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidrería.** Caserío Garziategui, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**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  
**Petriegui Sidrería.** Petriegui 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 330630  
**Zapian Sidrería.** Errekale Etxea, 943 330033

## ATAUN

**Lizarrusti Parkeetxea.** Parque Aralar, 943 582069  
**Troskaeta.** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbietu.** 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 Urjio, 11. 943 028851  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea, 943 851061  
**Erexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geltoki.** Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidoro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar.** Aipuzturo auzoa, 943 852620  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 25. 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.** Aipuzturo auzoa, Tel. 943 853492  
**Suharri.** Altxibar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikiogilf.** Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurr.** Kale Nagusia, 88 (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametsa.** Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Añotxa.** Barrena kalea, 14 Urestilla, 943 815754  
**Baigera I.** Arrekan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuata Ostatu.** Bº Ibarrauzte, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Etxe Arregi, 19. 943 028686  
**Iraurgi.** Ildadifoneo Gurrutzua, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943812271  
**Juanto Txiki.** Ustea, 943 851196  
**Kiruri.** Loloialde auzoa, 24. 943815808  
**Landeta.** Landeta, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urestilla 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 028680  
**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.** Xuhate, 943 581007  
**Zokatu.** Erdi kale, 943 151634

## BALIARRAIN

### ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Ategin Hamburgues.** Zaldurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miquel Iurriotz, 11. 943 882023  
**Batzoka.** Kale Nagusia, 26. 943 086955  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885979  
**Black Label.** Joan Iturralde Kalea, 1. 943 088889  
**Gorrialdeia.** 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.

Zaldurreta, 3. 943 161673

### KATTALIN ERRETEGIA

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

### Kizka Lounge Bar.

Dolarea, 1. 943 886234  
 Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907

### ORIENT BARRI

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

### Piñaze.

Pza. San Martín, 943 862997  
 Tiú Tia. Nagusia, 18. 943 880000

### Txantxangorri.

J. Miquel Iurriotz, 7. 943 866949  
 Urdaita. Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauñza.** Leizakoa Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirrebenea.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Ereka, 13. 943 765600  
**Batzoka.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Agnizgor, 8. 943 765674  
**Dragon Oriental.** Fraskozuri, 4. 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  
**Jam.** Santalantz, 5. 943 760969

### LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
 Zubiaurre, 35. 943 10 15 00

### Pol-Pol.

Domingo Irala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

Cocina personal con toques internacionales  
 Barrenkale, 3. 943 04 44 92

### Tartufo.

San Juan, z/g. 943 763651  
**Toki-Ona.** Mahasterrak, 13. 943 763953  
**Torrekua.** Ibergara Hibilbidea, 37. 943 589997  
**Txarrantzu.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zahala Ostatu.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antonio, 9. 943 764106  
**Zumelega.** S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxea, 34. 943 683078

## BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

## BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

## DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztiin. Aztiain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Erota Beri. Ospale Auzoa, z/g. 943 199423

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

## MAZZANTINI

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

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

## URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 9. 943 192003

Restaurantes de Iztar. Ver apartado "Iztar")

## IBAR

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arla. Pza. Urquiza, 7. 943 206346

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Aztiain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egoagain, 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. Bº Arate, 4. 943 121262

La Jara. Saratsuegi, 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 Iburio, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Humbergubergia. 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 497779

Txoko. Urquiza plaza, 10. 943 207010

Uziza. 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

Oiakorka. Aixola 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

El Bichito. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335

El 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 Dohos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Izurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanero, 15.

King-Kong. San Pedro, 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, 1. 943 740511

Mintxta. Zona deportiva Mintxta. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Urzuzumo, 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. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarindua. Emaruarbide, 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 030453

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. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezu, 1. 943 516104

Benito. Sanxoaenea, 22. 943 511085

Borda Beri. Campas de Listerotea, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Siderria. Zamañola, 8. 943 526041

Egiburu. Zamañola-Zentelón, 943 341831

Ely-Luz Siderria. Bº Zamañola. 943 523905

Eguez. Orereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezu, 20. 943 527701

Ereña. Zamañola, z/g. 943 515913

Errekalde Batzokia (K. Mitxelena). 4. 943 002468

Frantzitza. Astigarragako bentak. 943 511445

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

Ganlon. 14. Ganon, 14. 943 517035

Gasleto Hondo. Anita Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Ganon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 943 755540

Lapurdikot Pizak. Ikuitza Grosorain, 1B. 943 020637

Laz Casuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Luz-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Mate. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Mesón Extremelo. Pº Itietza, 3. 943 511033

Mikel. Arditurri, 11. 943 522336

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515866

Okena. Zamañola, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxoaenea, 4. 943 527193

Perurera. Astigarragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morigorrieta, 4. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 8. 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 510036

Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zamañola. Bº Zamañola, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierota, 9. 943 115275

Zukezt. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

## ERREZIL

Antioneren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgunea, 2. 943 511728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría, 943 815355

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. Aranburuzalea, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzalea, 26. 943 715046

## EZKIO

Argindegi Ostalua. Argindegi etxea. Eskio. 943 720267

## 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 722552

## GABIRIA

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

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

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

Oteite. Larratiz Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Anona Maria. Katrapona, 2. 887 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azke. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrri. Portua, 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, z/g. 943 252471

Ketarri. Txirtonpe, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140360

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

## POLITENA

Pintxos, meni del día y pescados a la parilla  
Nagusia, 9. 943 01 01 13

## dónde comer

### ARRAUNLARI BERRI

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

**Arroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Baltesteana.** Arkiko-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  
**Castroeca Danonatz.** Denda Kalea, 6. 943 646597  
**Jury Verde.** Minaterra, 3. 943 537779  
**Ehata.** Zulagaa, 5. 943 641454  
**Erandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Xoxodema S. Pedro.** 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guell.** Bº Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hermanad Pescadores.** 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  
**Itxaspe S. Pedro.** 40. 943 649490  
**Xaropena S. Pedro.** 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleia.** Itzazargi, 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 Anikola, 33. 943 64 63 09

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekona S. Pedro.** 45. 943 642762  
**Lokate Sideria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Lorehena.** Bidasoa, 27. 943 643298  
**Mahasti.** Nafarroa Behera, 6. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitze S. Pedro.** 35. 943 642711  
**Maioli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Olirita Azpi Sideria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ordarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ordazcar Cerveceria.** Itzazargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Partutxo.** Pº Butrón, 943 645655  
**Rafael S. Pedro.** 10. 943 642794  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sugarri.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarrí.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Sutan.** Bº Jaizubia, 266. 943 116000  
**Txantxangorri S. Pedro.** 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170  
**Uralde.** Suptu, 75. 943 646614  
**Urdin Marisueña.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Yola Berri 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  
**Isatzku.** Monte Itatzku, z/g. 943 675017  
**Larkatz.** Euskal Herria 2. 943 675636

### IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187656  
**Guardi.** Guardi poligona, 943 801918  
**Piurriena.** Nagusia, 52. 943 187866

### IKAZTEGIETA

**Begiristain Sideria.** Caserío Iurrizotz, 943 652837  
**Ostau.** 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, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Iparralde, 42-44. 943 630788  
**Alpaga.** Pinar, 1. 943 610333  
**Alto de Arxake.** Avda. Elizaboa, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urdinabia, 943 508281  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mugika, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Darío de Regoyos, 13. 943 621473  
**Aleakia.** Ariztondo, 69. 943 635518

### BAKAR

La singularidad de Wiliam Ariztizabal  
Antzarán, 13. 943 24 21 42

**Baserri.** Errotazar, 1. 943 627907  
**Baserrasi.** Argote, Berrotarán, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virgín.** Luis Mariano, 4. 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. Antzarán, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Castina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Sorocarta, 2. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken S. Pedro.** 16. 943 621429  
**Ciáboga.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**Cañe Irun.** Letunborro, 91. 943 637377  
**Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146  
**Corner.** C. Ferns, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzupiarra, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhmas Lanbaidar, 9. 943 630185  
**Eleano.** Jose Eginio, 9. 943 660014  
**Erota Berri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Esteheña.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisn.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Ibarra.** Bº Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferns S. Comp.** Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterribia F66.** Fuenterribia, 3. 943 616028  
**Gamburus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 616064  
**Gaseluzemendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Muralda.** 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. Tadeo Murgía, 1. 943 632888  
**Ibarlako Ologorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letunborro, 77. 943 632632  
**El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gabria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoba, 943 639639  
**Iñigo Atsegiña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iruneta.** Pza. Urdinabia, 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 Bellotta.** C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**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  
**Lasaia.** Moulane Mitxelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mugika, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629377  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A. 943 6116286  
**Martinez.** Pio Barja, 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, 55. 943 629896  
**Morondo.** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Lanbaidar, 36. 943 620071  
**Nagore Sideria.** Gabria, 13. 943 620765  
**Narao.** Avda. Iparralde, 5. 943 614564  
**Nerea.** Korokotzi, 19. 943 631914  
**Noeoa.** Poligono Sorocarta, 36. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugika, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegi.** Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622890  
**Ortazgi Cerveceria.** Luis de Urzuru, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paoeta.** Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Labandari, 62. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 642934  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 610544  
**Real Unio.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633657  
**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 621954  
**Toki Goxo.** Pº Ibarroa, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquete.** 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 615084  
**Vagón de Cola.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesko Etorri, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorri, 5. 943 117992  
**Waunna's.** Behobia, 4. 943 629890  
**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 Azmetoi, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibar, 1. 943 690497

### ITSASO

**Itsasoko Ostaua.** Itsaso, z/g. 943 880315  
**Manduboko Benta.** Mandubia, z/g. 943 882673

### ITSASONDO

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

### ITZIAR

**Bikain.** Muxiarte 39, Iztiaz, 943 193970  
**Itxaspe.** Bº Iztiaz, 943 199401  
**Iztiaz.** Bº Iztiaz, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** Bº Iztiaz, 943 199035

### PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Arriola auzoa, 22. 943 60780 52

**Salagi.** Galtzaida, 13. 943 19 90 04  
**Santurama.** Mardari, z/g. 943 193937  
**Xitunduri-Turri Sideria.** Mardari, 943 193938  
**Xtomín.** Mardari, z/g. Iztiaz, 943 199056  
**Urbeu Sideria.** Bº Elornaga, 2. 943 199237  
**Zubikarary Buru Gorri.** Muxiarte, 8. 943 199242

### LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089  
**Arkepe.** Largaenea, 12. 943 371742

### AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música  
Hipódromo Etxebarria, 2. 943 37 76 62

**Bugari.** Arzapide Pasalekua, 7. 943 362709  
**Buffy Hamburguerria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Egel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekatxo.** Oria Etxebarria, 4. 943 365557  
**Gorriko.** 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.** Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012  
**Lavio Grabato.** Geltoki, 14. 943 324861  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loiti, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530694  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Otegi Sideria.** Camillo Illarratueta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanas Asador.** Ustín, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 363541  
**Txari's.** Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txatxi.** Nagusia, Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370192

### TXITARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

**Zaldúa.** Pº Hipódromo 8. 943 366620

### LAZKAO

**Amebi Sideria.** Zubi Erreka Auza, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoinen, 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.** Lazkaoamendi, z/g. 943 880805

**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

### LEABURU

**Otazu Sagardotegi.** Otazu etxea, 943 670044

### LEGAZPI

**Aiturri.** Legazpiko 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  
**Gatxuketa.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kurru.** Euskal Herria Enparantza. 943 881198  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92  
**Olara.** 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-GATZAGA**

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain.** Alto de Arlaban. 943 715522  
**Gaztainzuketza.** Gaztainzuketza, z/g. 943 715164  
**Guz Ametsa.** Alto de Arlaban. 943 714952  
**Ostau.** 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  
**Euskal Sidreria.** Bº Gaintzurizketa. 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillelmo de Lázón, 4. 943 527995  
**Guz Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurzun, 35. 943 528580  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889  
**Iruzun.** Irurzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubixo, 9. 943 521966  
**Jaizkibel.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kate Taberna.** Pza. Lope de Isasti. 943 527599  
**Lizartza.** Elias Salaberria, 1. 943 512849  
**Lur Jatexoa.** Urune, z/g. 943 511888  
**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-ENA**

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.** Guillelmo de Lázón. 943 527945  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

**LIZARTZA**

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 882091  
**Leku Alai.** Zubairua, z/g. 943 872616  
**Ostau.** Txintxa gudariaren plaza, 7. 943 682256

**MENDAROA**

**Inbusasi.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagara, 32. 943 756028  
**Luzande.** 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

**OSTATU**

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

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Murtukru 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutrikru, 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  
**Txirlatxo.** Muelle, z/g. 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra.** Bº Arragua. 943 491230  
**Ambar.** Casa Zamateeta. 943 492783  
**Albistur.** Bº Altzibar. 943 490711  
**Ariari Asador.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Ixalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088  
**Autogirill.** Autopista A8, km. 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. km. 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. Carrefour. 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. Bizartaria, 7. 943 49 06 25

**Intxixu 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 Picaeoa, 52. 943 260666  
**Kapeo.** Tometa, 21. 943 491254  
**Laia.** Landaluz, 3. 943 493839  
**Larcho.** Ugaldetxo. 943 492101  
**Marcus.** Zelamunus-Pulg. Ugaldetxo. 943 493930  
**Maslaga.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matto.** Ithurri Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oiartzun.** Merka Oiartzun, 43. 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan 1. 943 491277  
**Nuevo Amix Asador.** Rafael Picaeoa, 54. 943 491196  
**Olaitzola.** Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492605  
**Olden.** 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.** Bizartaria plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuaznabar, 24. 943 490074  
**Tolara.** 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 Iturnitzi). 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  
**ZELIONEA**  
Los mejores hongos al horno del Goierri  
Herriko Plaza, s/n/g 943 88 58 29  
**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

**ONATI**

**Arkupe Taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikoitz.** Garbai, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Otadi 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.** Ugarkalte, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iturritxo.** Atzeko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ultegiñ, 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 Zumatelzgi.** Torre Zumatelzgi, 943 400000  
**Urbaski Fonda.** Campa de Urbia. 943 781316  
**Urrinko.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urbaiagin.** 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.** Garagara, 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 Piloita, 3. 943 08 58 24

**Oiangu.** Oiangu Parkea. 943 161371  
**Piñuzuri (pizzeria).** Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421  
**Potokoa Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 163034  
**Potokoa Urdetxe.** 27. 671 280869  
**Tximista Sidreria.** Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubiñu.** Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATU**  
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
Erronero Plaza, 943 65 30 48

**OREXA**

**Orexako Ostatu.** Errebotte Plaza, 1. 943 882290

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** S. Martín, z/g. 943 835419  
**Anari.** Ondarrib, 26. 943 019458  
**Antilla.** Abeslari, 4. 943 832308  
**Arдора.** Ondarrib, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olastogoa Etxea. 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundin, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bidea.** 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 BIDEA**

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

**Olden.** Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Ordo-Igeldo. 943 835751

**San Martín Asador.** Bº S. Martín, z/g. 943 830058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 888034  
**Xixario Asador.** Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharren Babeslekua.** Enparantza. 943 835398

**PASAJA**

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7. 943 390909  
**Alkatebete.** Donibane, 65. Donibane. 943 511214  
**Antoketa.** Arranarain, 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, 7. 943 523989  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 513910  
**Colfradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dani.** Hamarretzeko, 8. Ambo. 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 39. Ambo. 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiara.** Euskadi, 1. -Trintzepe-. 943 399071  
**E-16.** Eskalategi, 16. Amto. 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Ambo. 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 23. Trintzepe. 943 404424  
**Erdibana taberna.** Arrandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14. 16. Trintzepe. 943 390357  
**Erreketxu.** Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Ezer Ona.** Eskalategi, 9. Amto. 943 525696  
**Ezer.** Eskalategi, 40. Amto. 943 513362  
**Garbana.** Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445  
**Goiberri.** Eskalategi, 36. Ambo. 943 510199  
**Guz Borda.** Arranarain, 36. S. Pedro. 943 391946  
**Guria.** Arrandegi, 5. Trintzepe. 943 394206  
**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Amto. 943 515300  
**Iparr.** Pº Nafarroa. Amto. 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 390463  
**Juantxo.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Guz Zumardia, 29. Ambo. 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8. Amto. 943 515414  
**Marisol.** Etsabide, 18. Trintzepe. 943 394751  
**Marixu.** Euskadi Etorb. 2. Trintzepe. 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Meñuri Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane. 943 528383  
**Miguazur (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel.** Arrandegi, 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  
**Pitxurraldi.** Eskalategi, 118. Amto. 943 520770  
**Romeral.** Eskalategi 40-42. Amto. 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintzepe. 943 399074  
**Txulotxo.** Lezo Bide, 7. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801025  
**Izkiña.** Zubanoa, 17. 943 8002512

**SORALAZU**

**Armentia Asador.** Ezoizta, 7. 943 751002  
**Eduzter.** Santana, 18. 943 751383  
**Txurrula.** Txurrula, z/g. 943 751581  
**Ufala Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

**TOLOSA**

**19-90.** Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017  
**66 Taberna.** Martín Jose Iraola, 1. 943 671937  
**Agustin-Enea.** Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067  
**Aldaki.** Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

**ALLIRI**

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

**AMA**

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

**Amairu** Beotibar, 5. 943 245469

**Amets** Larramendi, 1. 943 843839

**Asteasuarrak**, Herros, 18-20. 943 673186

**Astelena** Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

**Bar Ordizia**, Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

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

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1. 943 672619

**Beti Alai**, Arostegieta, 16. 943 673201

**Bidebide**, Usatoki Kirologia. 943 575753

**BOTARRI**

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

**Burrutzi Asador**, San Francisco, 3. 943 650559

**Café Iruia**, Gorniti plaza, z/g. 943 016565

**Casa Julián**, Santa Clara, 6. 943 671417

**Casa Julián Bar**, Santa Clara, 6. 943 017562

**Casa Nicolás**, Zumalakarregi, 7. 943 654759

**Eguzkitza Siderria**, Bº Usabal, 35. 660 654317

**Euskal Gipuzka**, Gudari, 16. 943 655665

**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**, Ona, 3. 943 654334

**Isastegi Siderria**, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

**Izolda**, Batxiller 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**, Bº San Esteban, 39. 943 651799

**Muga Asador de pollos**, Agintari, 3. 943 679343

**Ordeba Taberna**, Erentari, 10. 943 016780

**Ordzia Taberna**, Martín J. Iraola, 647 007275

**Plan B**, Larramendi, 8. 943 598486

**Sausita**, Pº Belata, 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**, Pº Alliri, 1. 943 638513

**Zuloaga-txiki**, Monteskuze, 4. 943 650036

**URNIETA**

**Aballari**, Iriazabal, 21. 943 330025

**Altna**, Bº Lategi, 943 554917

**Adarra**, Bº Goinburu, 37. 943 552036

**Besabi**, Bº Goinburu, z/g. 943 330131

**Bosteko**, Eratzu, 943 337357

**Etxuteta Siderria**, Bº Oltzaran, 34. 943 556981

**Eula Siderria**, Bº Lategi, 19. 943 552744

**Fronton**, Estación, z/g. 943 009077

**Guria**, Iriazabal, 46. 943 005650

**Oñamendia Sagardotegia**, Bº Ergolen, 18. 943 556683

**Pintoredeportivo**, Pintore Kalea, 3. 943 009408

**Setiñ Moko Siderria**, Bº Oltzaran, 11. 943 551014

**Urruzola**, Etxuteta Baserría, 943 556981

**Zaldundegi**, Iriazabal, 34. 943 551008

**URRETUXU**

**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**, Ipararguine, 17. 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**, Ipararguie, 17. 943 101103

**Zahabeta**, Ipeñarieta, 2. 943 724320

**Zona Zero**, Areizaga, 1. 943 533907

**USURBIL**

**Aginaga Sagardotegia**, Bº Aginaga, 31. 943 366710

**Albizua**, Zubiaurena, 6. 943 370434

**Arratzain Arzelaga**, Arratzain Baserría, 943 366663

**ERTZABAL**

Menú del día, raciones y cocina tradicional Puntapaz Kalea, 8. 943 36 91 39

**Abcea Gipuzkoa**, Aiteizarra, 1. 943 371150

**Bordaxo**, Zubiaurena, 5. 943 371042

**Cantina Maritachi**, C. Com. Urbil, 943 363582

**Hurbil**, Centro Comercial, 943 363781

**Ibarrola Agroturismo**, Kaleaz, 62. 943 363007

**Iguarte**, Iguarte, 11. 943 370113

**Ilumbe Siderria**, Bº Txoko Alde, 943 371649

**Iratxo**, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

**Kenya**, Txoko-Alde, 22. 943 361127

**Maktaber**, Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

**Patri**, Nagusia, 14. 943 362725

**Saizir Siderria**, Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

**Sekaina Asador**, Aginaga, 20. 943 362773

**Traxoika**, Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

**Txapeludin**, Muna-Lurra, 2. 943 370457

**Txerriki**, C. Com. Urbil, 943 360772

**Txiki Erdi**, Errotale, 14. 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

**Urraiña Siderria**, Bº Aginaga, 943 376291

**Zumeta**, Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

**VILLABONA**

**Aitzol**, Etxeondo, 943 690296

**Alizista**, Larrea Auzoa, 12. 943 690361

**Alutxa**, Berria, 29. 943 690623

**Ongi Etorri**, Berria, 18. 943 691236

**Sagasti-Berri**, Otxabako, z/g. 943 692365

**Shepherd's**, Kale Berria, 943 691558

**Txapeludin**, 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**, Setzimenetak, 4. 943 830143

**Amia**, 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**, Igarña Kalea, 13. 943 021638

**Azpi-Enea**, Setzimenetak, 4. 943 130586

**Batzoka**, Balea, 1. 943 002049

**Basarri**, Patxiuko, 10. 943 021275

**Beach Cafeteria**, Pº del Malecón, z/g. 943 831262

**Berazadi-Berri**, Talai Mendi, 723. 943 130003

**Bordatxo**, Elizaurrea, 5. 943 132889

**Café Iruña**, Ipar kalea, 13. 943 004023

**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 Luzea parkea, 2. 943 834959

**Karlos Arguiñano**, Mendialdua, 13. 943 130000

**Kebab Zarautz**, Bixkonde, 1. 943 013899

**Kirkilla Enea**, Sta. Marina, 12. 943 131982

**Kulixika**, Bixkonde, 1. 943 134604

**La Perla**, Pº Maritimo, 943 013873

**Lagumak**, 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**, Mibelenza, 27. 943 834561

**Naparrak**, Barren Plaza, 1. 943 13519

**Okamika**, Ipar kalea, 1. 943 561328

**Orbegozo Taberna**, Indamendi, 6. 943 834074

**Otzarreta**, Sta. Clara, 5. 943 131243

**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**, Itassarza, s/n. 943 580285

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

**Sunset Bar**, Mandabide 3a (Malecón), 943 000355

**Talai-Berri Txakolindegia**, Talai Mendi, 728. 943 132750

**Telefon**, San Inazio, 1. 943 831551

**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**, Mibelenza, 12. 943 011399

**Zubi Ordo**, Avda. Navarra, 47. 943 830267

**ZEGAMA**

**Zegamak Ostata**, San Martin, 3. 943 801051

**Otzarreteko Bida**



*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BARY CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

## KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES  
Y DE OTRAS LATITUDES

## DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10  
TEL. 678 21 66 28

@kukanadonostia  
kukanadonostia@gmail.com



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**

**dulces...** También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

## 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 buen 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 unís a nosotros?**

## KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

## DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN  
TEL. 943 53 75 27

www.kenkosushi.es  
www.kenkotakasushi.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...



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

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

**KURSAL 2008**

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

**KURSAL 2010**

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

**KURSAL 2011**

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

**KURSAL 2014**

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

**VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA**

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldega, que la cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)

**HOPA BEER DENDA**

LA MAYOR VARIEDAD EN CERVEZAS ARTESANAS

**DONOSTIA**

PADRE LARROKA, 8  
-GROS- TEL. 943 04 30 97  
FCB: Hopa Beer Denda  
INSTAG: @hopabeerdenda



El pasado 11 de agosto, **Liteo Leibar**, uno de los distribuidores de cerveza artesana y de importación más veteranos de Donostia ha abierto en el barrio de Gros "**Hopa Beer Denda**", establecimiento especializado principalmente en **cerveza artesana** además de tener un apartado dedicado a la **cerveza belga de diferentes estilos**. En este establecimiento, además, **se apuesta de manera decidida por la cerveza local** (Craft Beer), ofreciéndola de manera diferenciada en expositores especialmente dedicados a las **casas cerveceras de Euskal Herria**.

En Hopa encontraremos **más de 430 referencias de cerveza artesana de todo tipo**, así como **frigoríficos** para poder llevarnos a casa nuestra cerveza a la temperatura ideal. Asimismo contaremos con un **asesoramiento de lujo**, pues además del propio Liteo, seremos atendidos por **Mikel**, de la **cervecería Boulevard** de Irún, que se ha implicado al 100% en este proyecto. Además de estos servicios, en Hopa contaremos próximamente con una **sala de catas** en la que se realizarán **de-gustaciones y presentaciones** de diferentes cervezas.

## 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 PÁGINA 71)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados 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 bacalao del mundo. En Uranzu, **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 Uranzu 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)

## CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...  
Y GASTRONOMÍA

## DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)  
TEL: 943 32 16 72  
MERC. GROS (PUESTO 2)  
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

## HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

**MUTRIKU**  
LARANGA AUZOA Z/G  
TEL. 943 604 749  
[www.hotelarbe.com](http://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](http://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 aúnan 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](http://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 diáfanos 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](http://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).



## PENSIONES ENCANTADORAS



3 mujeres, procedentes de tres sectores tan dispares como la hostelería, la venta de automóviles y el sector textil tuvieron, espontáneamente y al mismo tiempo, la idea de abrir unas pensiones acogedoras y bien atendidas a finales del siglo pasado, cuando el término "pensiones" todavía generaba cierto rechazo pues era asociado a locales feitos de categoría y cuidado. Casi dos décadas después, la Asociación PENSIONES CON ENCANTO comprende tres establecimientos que cumplen las expectativas de cualquier turista que quiera disfrutar, y mucho, de su estancia en Donostia. Y es que el encanto, vende.

## AIDA: LA CÉNTRICA



suelto, pero siempre hemos conseguido esa sonrisa de los clientes, agradecidos, que en muchas ocasiones ha sido para mí más importante que el dinero" afirma, sincera.

Aida empezó en un piso y a día de hoy cuenta con un bajo, acceso a pie de calle, **9 habitaciones y 4 estudios para cuatro personas** equipados con cocina, que homenajean a cuatro villas costeras: **Getaria, Zumaia, Mutriku y Hondarribi**. Aida es la **más céntrica** de las "Pensiones con encanto", situada a la misma distancia de las playas, la Parte Vieja, las estaciones de tren y de autobuses y el Centro Tabakalera. Todo está a mano desde Aida.

La donostiarra **Agurtzane Zabalo** vió un buen día de 1998 un cartel de "Se vende" en su barrio. Empezó a darle vueltas a la cabeza... y hasta ahora. "Í claramente que **en Donostia había un hueco**. Faltaban pensiones bonitas, pensiones "moñofias", pensiones con encanto." Así Agurtzane pasó de la noche a la mañana de vender coches a vender Donostia. "He trabajado mucho", confiesa, "sacando

adelante a la vez el negocio y la familia, pero es porque me encanta este trabajo. Si no, no entregas a ello tu vida, 12, 13, 14 horas de trabajo diarias, día y noche...". Agurtzane, que lleva la pensión en sociedad con su cuñado, **Carlos Rodríguez**, admite que si algo le satisface es la **sonrisa de los clientes** al despedirse. "Aquí hemos conocido tiempos, sobre todo al principio, en que no llegaba para el



# KURSAAL: LA "GROSERA"



**Julia Galdona** visitó un piso en Gros, a un paso del Kursaal y sus anchos pasillos le hicieron pensar "aquí se podría hacer hasta un hotel"... no sabía que se había condenado a sí misma. Dulce condena, por cierto, ya que hoy, 17 años después de abrir la Pensión Kursaal, Julia se confiesa **una enamorada de su trabajo**. "Fue muy duro, sobre todo al principio. Me tocó atender a la clientela, limpiarlos

cuartos, aprender inglés, hacer de ama de casa en mi hogar, ocuparme de mis hijos...no fue una decisión fácil dejar un trabajo fijo para embarcarme en esto, pero en esta vida hay que arriesgarse, y no me arrepiento de nada" afirma, satisfecha. Su satisfacción, además, es mayor en cuanto que su hija **Idoia** ha seguido sus pasos y se ocupa ya de gran parte de las labores de la pensión. "Tener el relevo

garantizado y saber que tus hijos van a seguir tu labor es algo que a una madre le hace mucha ilusión" nos comenta sin ocultar su alegría.

Julia empezó con un piso en el que instaló su vivienda personal y 5 habitaciones. A día de hoy cuenta con dos pisos en el mismo nivel y ha cambiado de vivienda, con lo que su pensión cuenta con la friolera de **21 habitaciones, 7 de las cuales miran directamente al Kursaal**, haciendo honor a su nombre. "Lo mejor de este trabajo ha sido conocer a tanta gente de todo el mundo. De todas formas, la clave de este negocio está en la **profesionalización**. En estos 17 años no he dejado de estudiar, hacer cursos, actualizarme... sí no, no sale".



# ITXASOA: LA MARÍTIMA



**Mila Galaraga**, nacida en Erezil, ya era doñostiarra de pleno derecho cuando en 1999 se animó a abrir la Pensión Itxasoa. De hecho, para entonces ya llevaba **varios años en el mundo de la hostelería** como camarera, y hasta había dirigido sus propios negocios: el bar **Pluto** en Amara y el **Xoxote** en Reyes Católicos. Cuando se decidió a abrir su pensión, se encontraba sin trabajo y quería seguir en

activo, pero ya había tenido bastante hostelería. "Desde el principio me encantó este trabajo", nos cuenta, "a decir verdad, es el que más me ha gustado de todos los que he hecho. Hay que meter un montón de horas más que en cualquier otro, pero estás en casa. Aquí no hay que aguantar a borrachos ni hay jaleos" afirma esta discreta mujer que cuenta en su labor con la indispensable ayuda de sus

hijos, **Lander, Ainara y Gorka**.

Itxasoa (mar en euskera) cuenta con 5 habitaciones. Cuatro cuentan con espectaculares **vistas directas al mar** y una se asoma al Museo San Telmo y el monte Urgull. Está situada en la **Parte Vieja**, pero en una de las zonas más tranquilas y menos ruidosas de la misma. "Desde el principio hemos contado con una clientela que se ha ido encantada y ha vuelto un montón de veces. Muchos se han convertido en clientes fijos, en amigos. Eso es algo que te da mucha satisfacción, porque deja claro que estás haciendo bien tu trabajo, que la gente se ha ido contenta", concluye Mila.



MÁS INFORMACIÓN EN LA PRÓXIMA PÁGINA Y EN LA WEB  
[WWW.PENSIONESCONENCANTO.COM](http://WWW.PENSIONESCONENCANTO.COM)

# DONOSTIAN EUSKARA IKASI



**urrats**  
euskaltegia

KARLOS I -10  
AMEZKETA 12  
[ AMARA BERRI ]

**943 46 55 93**



**hitzez** euskaltegia

KOLON  
PASEALEKUA 5,  
[ GROS ]

**943 27 81 55**



**ILazKI**  
EUSKALTEGIA

KONSTITUZIO  
PLAZA 5-2A,  
[ PARTE ZAHARRA ]

**943 42 49 10**

# MATRIKULA IREKIA