

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



GIN
Show
+

**Fiesta Remember
80's - 90's**

COMPLEJO
Ametzagana
RESTAURANTE

11 de mayo, 21:00h.

RESERVAS: 943.45.90.92
info@ametzagana.com

Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com



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



KAFETEGIA, JATETXEA



OKINDEGIA (OGI-BERRI)



GOURMET (LUKAS)



PANTAILA ERRALDOIA



MUSEOA



HAUR PARKEA



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



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

// aurkibideaíndice

> iritziaopinió	Mikel Corcuera	4
> kolaborazioakcolaboraciones	Burp...! (Arnau Estrader)	6
	Di... vinos (Manu Méndez)	6
	Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ...	7
	Essencia de vid (Dani Coman)	7
> herrigoxoaknoticiassabrosas	Feria del verdel en Mutriku	
	Feria de Hondarribia	
	Artzai Eguna en Ordizia	
	Catas de sidra	
	Día del Txakolí en Aia	
	Día del Apigultor en Zegama	
	Sagardo eguna en Orereta...	8
> erreportajeareportaje	Rekondo:	
	El sueño cumplido de Txomin	10
> jakiteaelkartea	Urberu (Deba)	16
> productodetemporada	La ziza	18
> pilpileanaldente	Andra Mari & Co.: Tapas y cócteles	20
	Txotx & Wagu en Gurutzeta	22
	Promoción BDB / Bernard Magrez	24
> kartaralacarta	Arraun Etxea (Hondarribia)	26
> errezetakrecetas	Botarri (Tolosa)	28
> jatexegida	La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...	29
	Guía de restaurantes	30
> gipuzkoannonjan?	Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	54
> loegindormirengipuzkoa	Guía de hospedajes de Gipuzkoa	61
> placeresgastronómicos	Tiendas de vinos y delicatessen	62



// azalaportada

Ensalada de vainas con queso azul,
antxoas y frutos secos.

(Restaurante Botarri, Tolosa)

Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 28

// Locurasinremedio

Txomin Rekondo empezó a coleccionar botellas de vino como un entretenimiento, como otros coleccionan sellos, dedales, monedas antiguas o mecheros. Lo que sucede es que, al contrario que la mayoría de los mortales, que termina por cansarse de las colecciones, Txomin siguió, siguió, siguió... y la bodega de su restaurante sobrepasa hoy las 100.000 botellas distribuidas en más de 2.000 nichos repartidos en un auténtico laberinto de pasillos. Hemos tenido el placer de recorrer con Txomin Rekondo sus dominios, esa bodega que ha sido su afición, su pasión, su razón de vivir, y que hoy es admirada en el mundo entero, convertida en lugar de peregrinación para los amantes del vino. Hemos escuchado sus historias, hemos sido partícipes de sus anécdotas, y podemos afirmar, como lo hace a menudo su ayudante el somelier Martín Flea, que Txomin está loco. Sólo un loco podría acumular semejante cantidad de botellas, de tesoros, durante décadas, sin ánimo de lucro, movido por la pura pasión. Txomin cumplirá 80 años el año que viene, así que está claro que ya no va a cambiar. ¡Que Dios le conserve la locura por muchos años!!

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

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

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

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

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



PESCADO POBRE, PESCADO RICO

Dentro de esa gama de pescados más característicos de nuestra cocina vasca ha habido en los treinta años últimos (más o menos) cambios en el ranking, derivada esta mutación del gusto popular en la mayor parte de los casos por la bonanza económica y en otros por las sanas influencias de otros pueblos y culturas. Así, pescados como el rodaballo, auténtico rey de los asadores o el rape por influjo de los catalanes asentados en concreto en Donostia en la desgraciada guerra civil, explican la irresistible ascensión de su actual consideración. Por contra otras especies han desaparecido, no ya de las ofertas de nuestros restaurantes, sino incluso del consumo hogareño. En esta lista podemos consignar pescados tan suculentos como las agujas, el arraiGORRI (perlón), el congrio, así como la tolla o cazón, un pescado éste de grandes recuerdos infantiles, pues al no tener espina sino tan sólo un cartilago central resulta delicioso, sobre todo para los niños tan enemigos de las molestas espinas y se solía oficiar simplemente frito al ajillo, previa maceración en vinagre, para anular cierto tufillo amoniacal desagradable, tal como sucede con otras especies de escaualos. Otros pescados han sido relativamente rescatados del olvido como son el Muxu Martin o pez de San Pedro por obra y gracia de los renovadores chefs de La Nueva Cocina Vasca, y por fin la caballa, a la que los norteños conocemos por verdel y que es uno de estos pescados azules, muy grasos, injustamente tratados durante mucho tiempo como “de segunda”.

A comienzos del pasado siglo ese gran cocinero y escritor que fue el gaditano **Dionisio Pérez**, conocido como “**Post-Thebussem**”, nos decía al respecto de este pescado que comenzaba a consumirse por su tierra con los primeros calores en los puertos del sur: “Llegado el estío, capturan las redes gran cantidad de caballas; asadas, acompañando ensaladas, piriñacas y platos de pimientos y tomates asados, que es una gustosísima combinación de Cádiz, constituyen el alimento de las familias pobres”.

Tampoco podemos dejar de referirnos a un pequeño opúsculo, grande en contenido, editado en el año 1996 por la Federación de Cofradías gastronómicas que preside nuestro buen amigo **Juanjo Lapitz**. En esta precisa monografía del verdel, entre cuyos autores además del antes citado se encuentran los eruditos **Jesús Llona Larrauri** y el tristemente desaparecido **Roberto Lotina**, hay numerosos argumentos, todos ellos de peso, que incitan al consumo de este rico pescado que es sin duda una

LA CABALLA, A LA QUE LOS NORTEÑOS CONOCEMOS POR VERDEL, ES UNO DE ESOS PESCADOS AZULES, MUY GRASOS, INJUSTAMENTE TRATADOS DURANTE MUCHO TIEMPO COMO “DE SEGUNDA”.

de las piezas claves de esa gran despensa azul, una reserva ictiológica abundante, nutritiva, barata, sana y encima extraordinariamente versátil y suculenta. Hay múltiples curiosidades en torno a este pescado. Una de ellas es de carácter histórico, ya que el verdel durante el Imperio Romano era valorado no precisamente por su carne sino por formar parte del condimento más emblemático de aquella época, el *Garum*, del cual aunque no sabemos la fórmula original, si parece constar que se trataba de una salmuera prensada de pescados azules entre los que sobresalía el verdel. Si se extraía exclusivamente de la caballa tenía más consideración social y se bautizaba como *Garum nigrum* (negro). Este condimento funcionaba más o menos como un mojo fortísimo de sabor, al gusto de aquella época. Otra singularidad es la referida a sus distintos nombres. Ya hemos comentado que en la Península se le conoce como caballa o verdel. Pero en Francia, llaman a este pez maquereau, palabra que en argot viene a designar a los proxenetes. El motivo de este despectivo apelativo hace referencia a que los verdes machos ponen a trabajar a las hembras para procurarse alimento. Mientras ellos se mantienen al acecho, ellas formando grandes bandadas persiguen a peces más pequeños encaminándolos hacia el sitio donde esperan chulescamente estos oceánicos macarras. Puede que también tenga algo que ver que en Italia, en tiempos del Renacimiento, se dictaron unas normas por las que se obligaba a los proxenetes a vestir con unas prendas verdes y azules que sin duda recuerdan mucho a la piel del verdel.

Encuentra más artículos de **Mikel Corcuera** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

ESSENCIA
a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

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

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



PRODUCTOS DEL PATO

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

LA MECA DE LOS AMANTES DE LA CERVEZA

Este es el segundo año que se organiza la gran fiesta de la cerveza artesanal en España, el **Barcelona Beer Festival**. Un evento donde se reúnen en la capital catalana las mejores micro-cervecerías que tenemos tanto en este país: **Naparbier**, Guineu, **La Virgen**, Art cervesers, **Dougall** 's... como otras de internacionales: **Brewdog**, **De Molen**, **Mikeller**, **Cantillon**, etc.

Así hasta alcanzar las **más de 300 cervezas artesanas** que se han podido degustar en una **Macrobarra con 50 tiradores de cerveza** rotativos en donde no ha parado de correr cerveza en todo un fin de semana.



El festival funciona con **vaso y moneda propios**, y tiene un **aforo de 2000 personas**, cosa que ha causado colas de hasta una hora para poder acceder al recinto y es que esta fiesta cervecera ¡no se la

quiere perder nadie! Sin embargo, una vez dentro, gozas de **mucho espacio**, sin apenas colas para elegir la cerveza que quieras y con una zona de "bares" donde podías comprar tablas de quesos asturianos, crepes dulces, empanadas gallegas, etc.

También se han organizado **Catas**, como la **Freakata** (cervezas raras y extremas), **encuentros de bloggers** cerveceros, mesa redonda con el turismo de Flandes y la presentación del "libro-guía de las cervezas artesanas de Catalunya". Además, también hemos podido asistir a **Conferencias**, la que más me gustó, la de **Brewdog**, de la mano de **Josie Ludford**; nos explicó lo bien que avanza su cerveza en el mundo y las nuevas cervezas que saldrán próximamente en el mercado, (unas **monovarietales de lúpulo**). Acabamos la charla catando una "cerveza" de **32% de alcohol**, con un paso por **barri-cas de whisky**, y de un gusto a vino de jerez muy gratificante. También probamos la fantástica, fresca, herbácea y de nombre curioso **Hello! my name is Ingrid**.

De todas las cervezas del festival que el cuerpo me dejó probar, os recomiendo:

La Andaluza **Muchotrigo** de CERVEZA ARTESANAL es, como su propio nombre indica de trigo de estilo alemán. También la **Nomada** crianza de los Castellonenses-Vitorianos-Sabadellenses **NOMADA BREWING COMPANY**, que han logrado **fusionar el vino y la cerveza** haciendo una **Sour Ale** de 9%, envejecida **9 meses** en botas de **vino del Priorat**. Y la **Extra Special Bitter** del Maestro **Steve Hudex**, fresquísima y con un desequilibrio a favor de los lúpulos considerable.

Acabo ya recomendando que no os perdáis el siguiente BBF, dicen que va a ser mejor todavía...Salud!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



JOSEF SCHWAB RIESLING

La Region de Baden debe su tradición enológica a los romanos, que empezaron a cultivar las vides en esta zona fértil de suelos volcánicos y aguas termales. Las tribus nativas germánicas de la zona, los "Alamanes", mantuvieron el gusto por el vino y su cultivo y lo perfeccionaron con el paso de los siglos, hasta convertirse en una de las principales regiones vinícolas del país, con 16.000 hectáreas cultivadas. Los factores que la convierten en una zona de referencia por

sus extraordinarios vinos, elaborados con entusiasmo durante generaciones, son: El microclima del extremo suroeste del país, los viñedos en cuesta, que captan toda la intensidad del sol, y la gran variedad de tipos de suelos, así como la pasión, el trabajo artesanal y el desarrollo profesional del cultivo, fermentación y reposo, llegando a producir vinos excelentes, algunos de los cuales pueden conservarse unos 10 años y más.



La variedad Riesling, una de las uvas más antiguas y emblemáticas del país y de la región, probablemente la única con origen en una variedad silvestre propia de la región del delta del Rin, es una uva exigente en cuanto a calidad de suelo, orientación, clima y tiempo de maduración. Es un vino noble, con sabores profundos pero aroma discreto.

Los tipos secos y semisecos son ideales acompañantes de las delicias marinas, pescados, marisco, ostras y bogavante. Los de tipo entre semiseco y afrutado, para divertir el paladar con quesos y también postres.

Este Riesling Kabinett trocken proviene de la cuna del Riesling: Durbach y está elaborado por una Bodega artesanal Familiar. Durbach es un pueblo donde el Conde de Baden inicio en 1782 el cultivo selecto de esta uva denominada "Klingelberger".

Riesling seco de tono pajizo intermedio con restos de carbónico. Notas florales más plenas, aroma goloso. Agradable y afrutado en boca: manzana fresca, ciruela amarilla... equilibrado y con una mineralidad persistente. Vino versátil, vale para muchos maridajes, desde merluza en salsa verde hasta quesos azules de pasta blanda. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 €

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



RENOVARSE O MORIR!!

Recibí en enero el 'Newsletter' de **José López** (www.joselopezfotografo.com) en el que presentaban las fotos realizadas para este libro. A la vista de lo espectacular de las imágenes y pensando que era un libro reciente, lo solicité a los responsables de prensa de **Everest** quienes, como siempre, con gran amabilidad, me lo hicieron llegar en un tiempo récord. Para mi sorpresa, el libro había sido publicado en 2011 y se me había escapado. Pido disculpas, por lo tanto, por lo tardío de la crónica. En cualquier caso, **merece la pena comentar este libro, diferente e inclasificable, como todo lo que hace Xabier Gutiérrez, del laboratorio Arzak.** En estos tiempos en que el mercado está saturado de recetarios, es difícil ser original, pero Gutiérrez lo ha vuelto a hacer con un libro con cuatro niveles de lectura. Por una parte, este chef se ha puesto clásico, ha buscado en el recetario tradicional y ha recopilado 60 recetas de toda la vida, desde las albóndigas hasta el cordero al chilindrón, pasando por la ensaladilla rusa, el ajoarriero, el pulpo a la gallega... por lo tanto, si alguien quiere 60 recetas clásicas bien explicadas, éste es su libro. Acto seguido, **una vez ex-**



"RENUOVA TUS RECETAS DE SIEMPRE".

XABIER GUTIERREZ
EDITORIAL EVEREST
132 PÁGINAS REALES +
46 PÁGINAS VIRTUALES
14,95 €

plicadas las recetas, Gutiérrez las coge una a una, las pasa por la batidora de su locura (o creatividad) y las convierte en recetas modernas, diferentes, audaces... las almejas en salsa verde se convierten en almejas chapapote, la lengua de ternera toma la forma de chips de lengua, y la tarta de manzana sigue siendo tarta de manzana... pero con la apariencia de la imagen de la portada. Estas nuevas recetas contienen, además, varios comentarios del autor, en una línea fresca y jocosa. **Además, muchas son muy fáciles de realizar** como las rompedoras alubias laicas, las potentes lentejas ilustradas, el resultón aperitivo Gernika o el jugoso y pringoso bocadillo de sopa de pescado. El tercer nivel lo ofrecen las fotografías, geniales como siempre, del estudio José López, con el añadido de que Xabier Gutiérrez ha prohibido totalmente el Photoshop para alterarlas, con lo que los platos aparecen tal y como son, con sus defectos y virtudes. Finalmente, entramos en el cuarto nivel de lectura, el más abierto, pues en la web www.xabiergutierrezcocinero.com, el autor ha colgado 46 páginas extras, que complementan el volumen con reflexiones, sueños, consejos, homenajes y alguna que otra paja mental. Visiten pues, si quieren, a Xabier Gutiérrez en el ciberespacio antes de adquirir este libro que les ayudará, se lo aseguro, a quedar divinamente con sus invitados y seres queridos.

ESENCIA DE VID

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



LOS MANGANTES DEL VINO

Hace tan sólo unos días mantuve una charla muy interesante con una persona muy influyente en el mundo del vino. Charlamos distendidamente con la compañía de un par de buenas botellas. Fueron diversos los temas de conversación, pero hubo uno en el que esta persona "se mojó" especialmente. Salíó el tema de los "gurús" del vino, estos críticos que asignan puntuaciones a los vinos y los publican en exitosas guías y revistas, influyendo enormemente en el consumidor.



Me contó unas cuantas confidencias acerca de este tema. Me dijo que una práctica habitual de muchos bodegueros (conocía unos cuantos), consiste en mandar muestras falsas de vinos a estos críticos para que las pun-

túen, es decir, la etiqueta dice una cosa pero en el interior de la botella va un vino de mayor calidad. De esta forma se aprovechan de una puntuación más elevada en un vino de menor precio, con la finalidad de confundir (o engañar) al consumidor.

Me dijo también que dependiendo de lo que el bodeguero se gastase en publicidad en las guías y revistas correspondientes, las puntuaciones de sus vinos variaban sensiblemente...

Sin ir más lejos, hace bien poco se descubrió lo que hacían los colaboradores de **Robert Parker** en España con las bodegas que solicitaban que sus vinos fuesen puntuados... simple y llanamente "poner el cazo"... De hecho, pocas semanas antes de que se descubriese todo esto, asistí a una de sus catas promovida por el Consejo Regulador de la D.O. Navarra. El espectáculo fue sonrojante, bochornoso... ¡Incluso se atrevieron a puntuar allí mismo un vino! frente al bodeguero. Concretamente **Jay Miller** lo olió (3 segundos), lo bebió (4 segundos) y dijo: "hummm...a este vino le daremos 92+."

La verdad es que es un tema que huele demasiado. Ya está bien de manipular al consumidor de una forma tan descarada. Basta de engaños. En nuestra mano, en mano de todos, está evitar que algunos se enriquezcan gracias al engaño y la manipulación. Consultemos en foros, dejémonos asesorar por personas de confianza y compremos el vino en tiendas especializadas...

Que se enteren de una vez... ¡ESTAMOS HASTA EL GORRO!

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Feria de Hondarribia

La localidad costera celebra su feria el **1 de abril**. La ermita de Guadalupe será el lugar de encuentro entre productores y compradores en este evento en el que se ofrecerán productos del caserío.

Ferias de flores y plantas

Con la llegada de la primavera son muchas las localidades que saludan a la nueva estación con ferias dedicadas a las flores y plantas de temporada. La primera cita del mes de abril será en Donostia el **6 de abril**. La calle Loiola será escenario de exhibición y venta de flores y plantas en un evento organizado por el ayuntamiento donostiarra y Behemendi. La siguiente cita será en Urretxu el **7 de abril**, con la celebración de la VIII Feria de flores y plantas y la exposición de flores y plantas de temporada y de invernadero. Por último, el parque Pagoeta de Aia será escenario de la XI Feria de plantas de colección, con la presencia de puestos de exposición y de venta a cargo de alrededor de 50 viveristas.

Artzai Eguna en Ordizia

El **3 de abril**, coincidiendo con miércoles, el Artzai Eguna será la primera feria extraordinaria del año que se celebrará en Ordizia. Este evento que gira en torno al mundo del pastoreo y el queso tendrá como punto destacado en el programa la presentación oficial de la nueva temporada del queso Idiazabal. El Ayuntamiento de Ordizia organiza esta feria en estrecha colaboración con la Mancomunidad de Enirio-Aralar,

FIESTA DEL VERDEL EN MUTRIKU

El sábado **6 de abril** será el XVIII Día del Verdel en Mutriku, aunque el ayuntamiento ha previsto un programa de actividades cuyo calendario se prolongará durante el fin de semana. El Día del Verdel, cuyo epicentro es el puerto de esta localidad guipuzcoana, tiene como objetivo popularizar este pescado y dar a conocer las múltiples maneras de prepararlo. La iniciativa de esta celebración corre a cargo de la Cofradía de Pescadores San Pedro y es una fiesta consolidada que atrae a miles de personas. El plato fuerte será una degustación popular en la que se servirán más de 4.000 kilos de verdel cocinados de doce formas distintas, con variantes que irán desde el marmitako hasta el puding, todo ello en un ambiente festivo y con bebidas del país. El programa será el siguiente: **Viernes, día 5**; VIII. Jornadas de Acuicultura en Mutriku (9:00-14:00, Casa de Cultura Zabel). **Sábado, día 6**; Mercado organizado por la Asociación de



tiendas (10:00-14:00, Plaza de Churrucá), Pinchos de verdel gratuitos con las consumiciones (toda la mañana), IX Campeonato de vela de Mutriku organizado por la Asociación de vela Kalatxori (10:00-17:00), trikitilaris (12:00), Concierto de las corales locales (13:00, Plaza Zabel) y degustación popular de pinchos de verdel (18:00).

Mendiko Artzantza Lan Taldea, Artzai Gazta, la asociación guipuzcoana de oveja latxa ELE, la Denominación de Origen Idiazabal y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. La jornada

comenzará a primera hora de la mañana con el tradicional mercado semanal y continuará con el concurso y venta de carneros, que contará con la presencia de más de 200 cabezas y 50

Consulta toda la **agenda gastronómica** en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastronet!

>> si cenas. no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 62)

pastores. Se expondrán ejemplares de las dos variedades de oveja latxa; "cara rubia" y "cara negra". Como ya es tradicional, el acto que mayor expectación genera es el paso de los rebaños por las calles de Ordizia. Este rito simboliza la antigua trashumancia que los pastores realizaban desde los pastos bajos a la sierra de Aralar, en este caso, una vez concluido el período invernal. Así, este año, más de 2.000 ovejas pertenecientes a cuatro pastores tomarán el Casco Antiguo de Ordizia. El programa de la jornada es el siguiente: Exposición-concurso de carneros y ovejas (9:00, Plaza Garagartza), paso de rebaños por el Casco Antiguo (11:00), presentación oficial de la nueva temporada del queso Idiazabal en el salón de Actos de la Casa Consistorial de Ordizia (11:15), elaboración de queso (11:30, Plaza Garagartza), degustación de cordero lechal con Eusko Label asado al "burruntzi" (11:30, Plaza Garagartza), demostración de esquila a mano y a máquina (12:15, Plaza Garagartza) y entrega de trofeos de los diferentes concursos (13:00, Plaza Garagartza). Durante toda la mañana, además del tradicional mercado semanal, se colocarán puestos de venta de queso y de productos artesanos de Goierri y habrá animación de trikilitaris y dulzaineros.

Catas de sidra

Continúa el programa Probaketak 2012 de catas guiadas de sidra organizadas por Sagar-doetxe Museoa de Astigarraga. Las sesiones comenzarán a las 11:00, serán de un hora y media de duración aproximadamente y el precio es de 10 euros. Para inscribirse, llamar al 943 55 05 75 o enviar un correo a info@sagar-

doetxe.com. El número máximo de inscripciones será de 25 personas por sesión. En **abril** el calendario es el siguiente: **día 3**, sidrería Saizar (Usurbil); **día 14**, sidrería Txopinondo (Azkaine) y **día 28**, sidrería Gaztañaga (Andoain).

Más información: 943 55 05 75

Día del txakoli en Aia

El **7 de abril** esta localidad será escenario del XI Día del txakoli, evento en el que los asistentes podrán degustar caldos de las bodegas de Aia, Getaria y Zarautz y asado de ternera con Eusko Label. En total se repartirán 1600 pinchos, a un euro cada pincho. La degustación se realizará en la plaza del pueblo, a partir del mediodía.

Día del apicultor en Zegama

El **7 de abril** se celebra esta jornada de exaltación de la miel y sus derivados, con el XV Concurso de miel de Gipuzkoa y de dulces de miel. Además, habrá degustación y exposición de repostería organizadas por la Asociación de reposteros. Exposición y venta. La programación se completa con la celebración de una comida popular y un festival de bertsos. Organizado por el ayuntamiento y Asociación de Apicultores de Gipuzkoa.

Sagardo Eguna en Orereta

El **27 de abril** se celebrará en Orereta el XXV Sagardo Eguna. El programa previsto para esta jornada dará comienzo a las 9:00 y se

prolongará hasta las 21:00. La veintena de asociaciones organizadoras del evento pondrán a disposición del público diferentes puestos de degustación de sidra. Además, se realizarán demostraciones en torno a la recogida de la manzana y los antiguos métodos de elaboración de la sidra. Esta jornada se desarrollará en Alameda de Gamón, Lehendakari Agirre y Foru Plaza.

Más información: 943 44 96 00

Fiesta del aguardiente en Donostia

La XVIII Fiesta del Aguardiente y la Queimada se celebrará entre **30 de marzo y 1 de abril**, organizado por Donostia Kultura y el grupo Triskele de Casa Galicia. La Plaza Easo será el centro neurálgico de estas jornadas que sirven de exaltación de estos dos licores gallegos y que cuenta con actividades paralelas relacionadas con elementos folklóricos. Estos se centrarán en un conjunto de actuaciones a cargo del grupo de gaitas de la Casa Galicia de Donostia, acompañados del grupo de danza. En cuanto a la vertiente gastronómica de la fiesta, los organizadores pondrán a disposición del público asistente puestos en los que se podrán degustar manjares típicos gallegos como pulpo, lacón, empanada, chorizo gallego y tarta de Santiago, además de los distintos tipos de aguardientes y quemadas que dan denominación a la fiesta. Las jornadas serán de amplio horario que irá desde las 10:00 hasta las 22:00.

Más información: 943 32 03 33

CONCESIONARIO OFICIAL

HUSABERG

PURE ENDURO





MOTOS

ZATIKA

MOTORRAK

Etxeberri Auzoa - Zumarraga

943 72 19 90

www.zatika.com

REKONDO: EL SUEÑO CUMPLIDO DE TXOMIN

Una pasión por los vinos rayana con la locura, una mujer que comprendió su afición y que, en vida, "le dejó hacer", una gastronomía basada en el producto de calidad y la tradición sabiamente actualizada, un equipo joven en el que cada miembro se ocupa con gran

profesionalidad de su ámbito de trabajo... todo ello sumado a algún que otro golpe de suerte ha contribuido a que el restaurante abierto por Txomin Rekondo hace casi 50 años sea hoy una visita obligada en Donostia y una referencia internacional. Pasen y vean.

Wine Spectator, la publicación sobre vinos más prestigiosa del mundo, no pudo sino rendirse ante los encantos de este restaurante sito al borde de la carretera en la subida al monte Igeldo, de apariencia exterior modesta, pero que guarda en sus entrañas uno de los mayores tesoros vinícolas del planeta: una impresionante bodega que supera ampliamente (muy ampliamente) las 100.000 botellas de vino, con más de 3.000 referencias de los caldos más renombrados del mundo. Desde las añadas más buscadas de los clásicos de Rioja hasta las "milésimas" más cotizadas de los grandes vinos de Burdeos y Borgoña, **la laberíntica bodega de Rekondo esconde joyas capaces de alegrar la vida de cualquier apasionado de los vinos**, algo que los responsables de la mencionada revista estadounidense premiaron como es debido al reconocerla, en 2011, como una de las cinco mejores bodegas del mundo.

Este galardón, sumado a los dos artículos que dicha revista ha publicado a lo largo de los dos últimos años sobre el restaurante, han supuesto un importante impulso para este asador que, al igual que todo el sector hostelero, había comenzado a sentir los arañazos de la crisis. El empujón de la revista ha hecho que aumente en un gran porcentaje la clientela internacional y que se interesen por este establecimiento personalidades del mundo del vino como el polémico 'gurú' **Robert Parker**, que celebró su 65 cumpleaños, en julio de 2012, en la terraza de Rekondo.

A nivel local, también ha sido reconocido este establecimiento. Este año, sin ir más lejos, se le ha concedido el **premio Más Gastronomía**, aunque algunos se adelantaron varios años, como la Asociación del vino **Baccus**, que lo premió en 2003, hace ya una década. Todo este reconocimiento, sin embargo, no parece impresionar un ápice al artífice de todo, **Txomin Rekondo**, que como en la fábula de Esopo ha almacenado cual hormiguita,

durante medio siglo, una colección de vinos sin igual. Txomin comenta divertido y sin apenas dárles importancia los premios, reconocimientos y visitas que ha recibido a lo largo de estos años con la humildad y la modestia de aquellas personas movidas simplemente por la pasión y la ilusión.

Una vida dedicada al vino

Txomin nació en 1934, año en el que tanto La Rioja como Burdeos obtuvieron una buena cosecha. Por aquel entonces su casa natal, lo que hoy en día es el restaurante Rekondo, era un caserío, **Martikotene**, que según recuerda Txomin, era la única casa que había entre la playa de Ondarreta y el área de Igeldo. "Mucha gente pasaba por Martikotene de camino a la cueva de Lourdes Txiki, que está muy cerca de aquí, y paraban en el caserío donde, si había algo para comer o beber, se les ofrecía. Mucha gente venía también a beber leche recién ordeñada" recuerda Txomin. En Martikotene también se elaboraba sidra, pero en principio sólo para consumir en casa. El padre de Txomin, **Eleuterio Rekondo**, que llegó a ser concejal en el Ayuntamiento de Donostia, "era más de sidra que de vino" en palabras de nuestro interlocutor.

No fue el caso de Txomin, que optó por el vino, sobre todo a partir de su amistad con **Manolo Muga**, propietario de la bodega del mismo nombre y, al igual que Txomin, gran aficionado a los toros.



"Manolo venía a tomar el café y me introdujo mucho en La Rioja. Me llevó allí, me enseñó bodegas..." Con el tiempo, como les pasa a todos los amantes del buen vino, Txomin conoció y se introdujo en los vinos franceses, hasta el punto de que **hoy en día Borgoña es su pasión**. "Son unos vinos únicos y les encuentro mucha más complejidad que al resto, y eso que sólo usan una variedad, la Pinot Noir...". Borgoña, según Txomin, es modélico en todos los sentidos: "Las bodegas pasan de padres a hijos, es una denominación con un gran sentido familiar, eso sí, sin olvidar el negocio". En cualquier caso, Txomin tiene claro que en este mundo no sólo manda el dinero: "Mucha gente se ha metido en el mundo del vino sólo por el dinero, pero creo que se van a equivocar. Son gentes que viven al día sin preocuparse por el futuro, y con sus vinos pasa lo mismo, no se elaboran pensando en la evolución futura que puedan tener". Menciona, como algo muy negativo, la masificación que se dio España a partir de la década de los 70, a raíz del 'boom' del vino: "Se plantaron miles y miles de viñedos en lugares no adecuados, y al final eso afecta a la calidad del vino. Ha sido como el 'boom' del ladrillo", compara acertadamente.

Borgoña, Rioja y Champagne

Además de Borgoña, pasando a hablar de los vinos estatales, Rekondo tiene claro cual es su otra pasión: "Sin quitar que en otras denominaciones se hacen también grandes vinos, siempre he admirado los vinos de Rioja, sobre todo los viejos vinos. Como vino generalizado, como vino de fiarte, me quedo con La Rioja". Txomin tampoco oculta que cada vez le seduce más el Champagne: "Cada vez me gusta más por su versatilidad. Como aperitivo es perfecto y va bien con todo, incluso con el postre", afirma.

La gran afición por los grandes caldos ha lle-





La fuerza de un gran equipo. Tras Txomin, de izquierda a derecha, el jefe de Cocina, Iñaki Arrieta, Lourdes Rekondo, hija de Txomin y responsable del establecimiento, y el somelier Martín Flea. Abajo, Martín en el bar de vinos situado a la entrada del restaurante.

vado a Txomin Rekondo a realizar alguna que otra "locura". Le preguntamos por la mayor de ellas, y nos confiesa que en 1974 pagó en una subasta 100.000 pesetas "de entonces" por una botella de Palacio Glorioso (Rioja) de 1929, aunque nos puntualiza que "la subasta era benéfica, así que fue una buena obra. Por otra parte, ha sido la botella más barata de mi vida si tenemos en cuenta la fusión que tuvo aquello".

Colecciones y anécdotas

Txomin no deja de comentar historias y anécdotas mientras muestra ilusionado su bodega y algunos de los tesoros que contiene, como una colección de la que se muestra especialmente orgulloso: la **colección completa de Mouton Rothschild desde 1945**, año en que, tras finalizar la II Guerra Mundial, la bodega decide cambiar la etiqueta y cederla cada año a un artista (Picasso, Dalí, Miró, Chagall, Kandinsky...) para que la ilustre. Destaca la botella de 1993, con una etiqueta dibujada por Balthus, que al representar a una adolescente desnuda fue censurada por "inmoral" en Estados Unidos, país donde se comercializó sin el dibujo. Txomin también tiene cientos de anécdotas que contar, aunque la más edificante se dio

cuando recibió en el restaurante la visita personal del Barón **Eric de Rothschild**, titular del château Lafite Rothschild, de Pauillac (Burdeos), que quedó tan impresionado por la bodega que invitó a los Rekondo su castillo en Pauillac, al final de la visita,

regaló a Txomin una botella de 1934, su año de nacimiento.

Evolución de Rekondo

El restaurante Rekondo no ha sido siempre como lo conocemos hoy en día. Ya hemos mencionado que, inicialmente, era un caserío, Marktikotene, donde se ordeñaba y se vendía leche. Posteriormente una parte fue destinada a sidrería y en 1964 Txomin decidió, junto a su mujer **M^a Carmen Apeztegia**, dar un giro al negocio transformándolo en **un adorador que siempre ha destacado por su parrilla y su cocina tradicional, elaborada durante muchos años por las hermanas de Txomin**. De la sala se encargó, hasta su fallecimiento, M^a Carmen, que había trabajado anteriormente en establecimientos como el Cámara de Pasaia o La Cepa. Este equipo inicial y su cuidada cocina dotó al restaurante de la gran fama que ha tenido siempre, puesto que la bodega apenas se daba a conocer al mundo exterior. "Entonces no había horarios" recuerda Txomin, "empezabas a las 9 de la mañana y a las 3 de la madrugada





Carpaccio de cigalas, vinagreta de pistachos y guacamole



Salpicón de bogavante, carabineros y vieiras



Cochinillo confitado con compota de manzana



Degustación de postres caseros

Una cocina acorde con los tiempos

Rekondo siempre ha sido conocido por su parrilla y su cocina tradicional. El chef pasaitarra **Iñaki Arrieta**, sin embargo, está introduciendo una serie de toques personales que han dotado de una tímida modernidad a la oferta culinaria del restaurante. "Aquí partimos de un género de primera categoría" puntualiza Iñaki, haciendo hincapié en la trazabilidad del producto: "La lechuga, la leche y los tomates se traen de los caseríos de Igeldo, la pesca viene directa del barco, la caza la traen los propios cazadores..." Por otra parte, este cocinero da gran importancia a la cocina estacional: "Ahora, a partir de Semana Santa empezaremos a trabajar el guisante, las verduras de primavera... ofreciendo una cocina más divertida. El color cambia del marrón al verde y se podrá disfrutar de la terraza, que resulta espectacular con sus vistas a la bahía y en la que se podrá comer desde primavera hasta finales de septiembre". Iñaki Arrieta es partidario de que la gente pruebe de todo y anima a los comensales a que opten por las medias raciones. Asimismo, recuerda que en el bar de vinos de la entrada pueden solicitarse todo tipo de pintxos y que muchas veces prepara platos en miniatura para la barra con los productos que está trabajando para el comedor: "De hecho", indica el chef, "muchos clientes directamente piden desde la barra: 'Iñaki, lo que quieras'. Con eso está todo dicho".





Arriba. Izquierda: Botellas de inicios del siglo XX reposando en los diferentes cajones de la bodega. Derecha: La parte conocida como "museo", que atesora las botellas más importantes de la colección de Txomin. **Sobre estas líneas.** Izquierda: La carta de vinos de Rekondo, auténtica biblia enológica con más de 200 páginas. Derecha: Reunión mensual del grupo de apasionados del vino "Irrekondutibles", término en honor a Rekondo acuñado por el chef Juan Mari Humada. **Imagen central:** Txomin Rekondo y Martín Flea posando frente al armario destinado a albergar la colección de Vega Sicilia.

todavía seguías. Y tampoco había descanso semanal ni vacaciones".

Nuevos tiempos

En los últimos años, Txomin ha sabido rodearse de un gran equipo compuesto por gente joven que ha mantenido la esencia del restaurante aportándole frescura y savia nueva. Tras la jubilación de Txomin, **han sido sus dos hijas, Edurne y Lourdes, quienes se han encargado de dirigir el negocio**, que hoy lo lleva Lourdes en solitario. La cocina está dirigida desde hace más de 6 años por **Iñaki Arrieta**, cocinero pasaitarra que, manteniendo el carácter clásico de la oferta de Rekondo, ha aportado un enfoque más personal, jugando con los productos de temporada y actualizando las presentaciones.

Finalmente, Txomin admite que le ha descargado mucho trabajo la llegada del actual somelier, **Martín Flea**, un argentino de Santa Fé



que recaló en la cocina de **Martín Berasategui** en 2004 y pasó a encargarse de la sala del mismo de

la mano de la mujer de Berasategui, **Oneka**, quien le enseñó todos los secretos del servicio. Martín empezó a acudir a Rekondo como cliente, como buen argentino, por su excelente came, para pasar a convertirse en el principal cómplice de Txomin en sus locuras vinícolas. Martín es hoy en día una de las caras más visibles del negocio, ocupándose también de dar la bienvenida a los clientes en el bar de vinos recientemente creado en el vestíbulo del mismo.

Cuando lo abrió en 1964, el sueño de Txomin fue transformar una vieja sidrería en un gran restaurante. No cabe duda de que hoy este establecimiento es el sueño cumplido de Txomin Rekondo, y de que cuenta con los mimbres adecuados para perdurar en el futuro.

REKONDO

Paseo de Igeldo, 57 - DONOSTIA.
Tf: 943 21 29 07
www.rekondo.com

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



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

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

PACIENCIA (TORO)

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

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



**PACIENCIA
(TORO)**



**CHATEAU
PERENNE-MAGREZ
(BURDEOS)**



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

¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Anoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
- Restaurante CASA VERGARA (Donostia)
- Asador PATXIKU ENEA (Lezo)
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)
- Restaurante URGAIN (Deba)
- Bar AZKENA (Donostia - Mercado Bretxa)
- ZAPOREJAI Delicatessen (Donostia - Parte Vieja)

... y pronto en
más establecimientos

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



Bernard Magrez
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



**PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA
FIN DE EXISTENCIAS.**

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

URBERU: CALIDAD Y HONRADEZ

JOSEMA AZPEITIA

Urberu es un asador particular. De entrada, a pesar de no ser una sidrería de temporada, mantiene la apariencia de las viejas sidrerías, con amplias mesas corridas, situadas todas en un enorme y único comedor con capacidad para 130 personas. Por otra parte, en la zona de la parrilla cuenta con un mostrador en el que lucen, orgullosas y a la vista de los clientes, las cintas de carne que serán asadas en sus brasas. La carne se corta a base de certeros hachazos delante de los comensales. "Muchos clientes alucinan cuando cortamos la carne delante de ellos, sobre todo los de fuera" nos comenta **Iban Isasa**, responsable del establecimiento. La entrada de Urberu está presidida por 4 hermosas kupelas que sirven todo el año sidra al txotx proveniente de la sidrería **Rezola**, de Astigarraga, dirigida por **José Ramón Rezola**, primo de Iban.

Más de 30 años de historia

Urberu fue abierto en 1980 por los padres de Iban, el lezotarra **Juan Manuel Isasa** y **Agustina Agirre**, cerca del caserío de mismo nombre donde había nacido Agustina, y se mantiene prácticamente como cuando echó a andar. "Aquí no nos complicamos la vida, esto es sota, caballo y rey" comenta Iban: "la gente viene a comer pescado y chuleta a la parrilla. Aparte, hay buenos fritos, sopa de pescado, tortilla de bacalao, ensalada..." todo ello sin florituras pero, eso sí, servido en generosas raciones, podemos dar fe de ello.

Por nuestra parte, optamos por una ración de fritos variados. Nos llama la atención por su tamaño aunque no resultan ser tan variados, destacando en proporción los calamares al resto de fritos. En cualquier caso, no dejamos ni una miga en la bandeja. Pasamos al cogote de merluza a la parrilla, y podemos afirmar que llevábamos mucho tiempo sin probar uno tan exquisito. El punto de asado, el sabor del pescado... salta a la vista que en Urberu se cuida el género y que la parrilla tiene pocos secretos para sus responsables.

Seguimos, como no, con la chuleta. En Urberu, a diferencia de muchos otros sitios, se puede elegir entre tres tipos de carne: Ternera, Buey y Buey "especial selección". Nos decantamos por esta última, que, según nos comentan, proviene de Alemania, "como el 80% de las carnes que trabajamos", pero que tiene una calidad excepcional. Aquí, los responsables de Urberu demuestran su honradez, pues tras los fritos y el cogote optan, por su cuenta, por ofrecer una chuleta de tamaño perfecto, ni muy grande, ni muy pequeña, que nos deja pasar en perfectas condiciones al postre. La chuleta tiene un sabor fuera de serie y el punto de asado hace que esté suave como la mantequilla. Por otra



parte, el precio de esta chuleta, siendo la mejor, es de 28 euros/kilo en comedor. Otra muestra de honradez y buena relación calidad / precio.

Terminamos con una panxinetas casera excelente, servida a la temperatura adecuada. La cuenta, vista la calidad del lugar, resulta irrisoria. Como afirma Iban, "aquí, bien comido, raramente se pasa de los 30 euros". Así es.

No podemos sino recomendar fervientemente la visita a este interesante asador, y si el tiempo acompaña o vamos con niños (o ambas cosas), podemos redondear la visita continuando por la misma carretera hasta llegar, pasado el barrio Elorriaga, a las bonitas campos de Galarreta, equipadas con columpios y dotadas de unas preciosas vistas sobre el Cantábrico.

URBERU SAGARDOTEGIA-ERRETEGIA

Elorriaga auzoa (ITZIAR).

Tf: 943 19 92 37

Abre: Viernes noche y sábados y domingo todo el día.

(En agosto abre todos los días)





NUEVO CENTRO CARDIOLÓGICO Y DE REHABILITACIÓN EN URRETXU-ZUMARRAGA

Tf: 943725262 / rehabilitacion@bihotz.es



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

Concertado con el Gobierno Vasco
y los principales Seguros de Salud



Errehabilitazio Zentrua
Centro de Rehabilitación

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

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

ZIZA: PLATO CARACTERÍSTICO DE LA GASTRONOMÍA EN ARABA

Las setas se reproducen principalmente en los bosques, eriales, helechos y prados. Entre las setas más cotizadas hay que mencionar la oronja (Kuleto) o Amanita caesarea, por hacer las delicias de muchos gastrónomos y aficionados. Se encuentran en faldas de robles y castaños, y son sabrosas y suaves al paladar y muy jugosas. Por otra parte, las setas más conocidas y abundantes son las de la especie Boletus, los populares hongos. Suele crecer en robledales, aunque también se hallan entre los pinos y pueden llegar a tener un gran tamaño. Suelen proliferar de septiembre en adelante y en Euskal Herria las salidas que se hacen a Navarra en busca de los mencionados hongos tienen casi carácter de expedición. Aunque actualmente el champiñón se conozca más como una especie reproducida en vivero, también podemos encontrarla en el monte, aunque no sea de

manera abundante. Tiene un sabor muy delicado. También cabe destacar los hongos del género Russula (Gibelurdina) o seta del cura o gorra verde de sabor intenso y carne firme, así como la carbonera (urretxa), la lengua de vaca (tripaki), el niscaló (esnegorria) y el champiñón (barrengorri).

De todas formas, a los aficionados lo que verdaderamente entusiasma son **las setas de San Jorge (ziza zuria o udaberriko ziza)**. La mayoría de las setas empiezan a aparecer poco a poco a final de verano, entre tormenta y tormenta, cuando empiezan las lluvias, sobre todo si las heladas no se adelantan pero **las setas de San Jorge, sin embargo, las vemos aparecer en primavera y es, quizá por su rareza, por lo que son tan apreciadas y se pagan tan caro**. El revuelto de estas setas constituye el plato típico de la festividad de

San Prudencio en Álava junto con los caracoles. También son de mencionar las setas del cura preparadas a la tolosana, la tortilla de setas de Orduña y la tortilla de setas a la Navarra. Asimismo se prestan a elaboraciones más novedosas como son el caldo de setas con chacolí, las setas en revuelto al Jerez o las setas y pimientos guisados.

Estos frutos del bosque se han cotizado no sólo ahora: se consumen desde la antigüedad y siempre se les ha tenido en gran consideración. Se cree que el origen de la palabra seta es eslavo y que llegaron a Euskal Herria de manos de los gitanos desde tierras de oriente. Hasta hace algunas décadas sólo los curas, médicos, veterinarios y algunos estudiantes salían al bosque en busca de setas; hoy en día cuando llega el otoño el bosque se llena de gente en busca de estos frutos.

KATTALIN ERRETEGIA YA ES PRIMAVERA EN BEASAIN



Cualquier momento del año es bueno para dejarse caer por el asador **Kattalin** de Beasain, sito junto al polideportivo de la villa vagonera, y dejarse tentar por las sugerencias de temporada de **Juanma Garmendia**, pero si nos apuran, apuntaríamos la primavera como una de las épocas más interesantes. Nunca faltan las zizas recién recogidas, y es el momento idóneo para disfrutar de los excelentes guisantes y alcachofas suministrados por **Gregorio Mujika**, del caserío Balda de Olaberria, situado en las proximidades del restaurante. También están en pleno apogeo los rodaballos o los txibarras, pescados que Garmendia borda a la parrilla, al igual que borda su inigualable chuleta que, afortunadamente, siempre está de temporada.

www.kattalin.com

REVUELTO DE ZIZAS DE PRIMAVERA





Juan Manuel Garmendia
ASADOR KATTALIN ERRETEGIA
Katea, 4 / BEASAIN / Tf. 943 88 92 52



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de zizas de primavera
- 12 huevos de caserío
- 1 cayena
- Aceite de oliva
- Sal
- Unas rodajas de pan frito (optativo)

Elaboración

Si tienen tierra, limpiar las zizas con un trapo húmedo (no colocarlas nunca en el chorro de agua). A continuación, partirlas en pequeños trozos con las manos, sin utilizar el cuchillo. Dejar enteros los ejemplares muy pequeños.

En una sartén antiadherente, colocar al fuego a la vez el aceite, las zizas y la cayena, pues las zizas no deben freírse sino justo rehogarse. Mientras se van haciendo, batir los huevos en un bol.

A media cocción de las zizas, sacar la cayena y deshecharla. Tampoco conviene hacer mucho las zizas, pues más vale que pequen de poco hechas.

Passar las zizas al bol, y mezclarlas con el huevo batido. Si han soltado mucha agua, dejarla reducir y añadirla al huevo.

Poner otra sartén al fuego con una gota de aceite de oliva y cuando esté caliente verter el contenido del bol y preparar el revuelto, vuelta y vuelta.

Este plato puede acompañarse de unas rodajas de pan frito.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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

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





ANDRA MARI & CO.: DE TAPAS Y CÓCTELES

Sabíamos que David Garrancho había acometido una renovación total del Andra Mari. Él mismo nos lo había comunicado y ya nos había hecho llegar las pautas que iban a regir su establecimiento a partir del “reseteo” del mismo: una carta corta pero intensa, respetando la estacionalidad y el mercado, teniendo en cuenta la tradición, sin perder de vista el futuro. Lo sabíamos, sí, pero no nos habíamos hecho a la idea. De hecho, la mayoría de “renovaciones” que se hacen en hostelería raramente pasan de lo estético y, salvo algún pequeño cambio en la carta, siguen ofreciendo más de lo mismo.

No es el caso de este local, ahora rebautizado como Andra Mari & Co. David Garrancho siempre ha sabido dirigir este bar con una gran visión de futuro y mantenerlo a la vanguardia de la conocida como “milla de oro”, incluso en los que parecían ser los “años dorados” de la misma. Ahora que la zona se





está regenerando y vuelve a recuperar el esplendor de sus buenos tiempos, **este inquieto hostelero vuelve a pisar el acelerador de su local y lo vuelve a convertir en el motor tractor de la zona mediante una fórmula tan simple como atrevida**, importando a Donostia las últimas tendencias de hostelería que triunfan en lugares como Madrid, Alicante o Barcelona, a veces de la mano de los chefs más avanzados del momento.

Todo es nuevo en Andra Mari & Co. Desde la decoración, que ha cambiado en un 100%, hasta el concepto de carta. David Garrancho no ha estado solo en su empeño: ha contado con la ayuda de unos profesionales de lujo: **Ángel Palacios** y **Luis Arrufat**, profesores de cocina del Basque Culinary Center que le han asesorado en el rumbo y elaboración de la carta y han dejado su ejecución en manos del chef **Héctor Caballero**, natural de Castelló y poseedor de un amplio currículo en el que destacan plazas tan importantes como Castelló, Mónaco, París, Toulon, Londres, Valencia... Por otra parte, el apartado de coctelería ha sido elaborado por **Patxi Troitño**, del Stick de Errenteria, y el encargado de ponerlo en práctica es el dominicano **Charlinsky**, que ha trabajado 6 años con Troitño y ha sido subcampeón de Gipuzkoa 2012 de coctelería así como subcampeón de Gin-Tonics.

Increíble menú degustación de tapas.

Con este baggage no debería extrañarnos que Andra Mari & Co. se haya convertido en una agradable sorpresa para los amantes de la gastronomía. "A la gente le está costando asimilar el cambio, porque ha sido muy radical" nos confiesa Garrancho, "pero poco a poco se van haciendo a la idea y los que prueban nuestras propuestas, especialmente el menú de tapas, salen encantados".

David Garrancho sirve igual para un roto que para un descosido. No le ocasiona ningún complejo vestirse la camisa azul, remangarse y lidiar con las horas de turistas que invaden el Aralar, el bar de pintxos y raciones tradicionales que dirige en la Parte Vieja, para acto seguido enfundarse un chaleco y dirigirse al Andra Mari. Compartimos con él una de las más interesantes apues-

En la página anterior, David Garrancho y Charlinsky nos deleitan con algunos de los cócteles de la carta de Andra Mari. Sobre estas líneas, algunas de las tapas incluidas en el menú degustación de tapas

tas del local: el menú de tapas, **un señor menú degustación compuesto por 9 tapas, una ración de fideuá con sepia y tres postres** que se sirve al ajustadísimo e increíble precio de 30 euros. La bebida es aparte, pero por 15 euros más, el menú da opción a maridarlo con cuatro cócteles diseñados para complementar los platos. Las fotografías superiores recogen 5 de las tapas contenidas en el menú: Tiradito de pescado, Bravas 1960, Mejillones con algas, sake y sésamo, Oreja de cochino suflada con mojo verde y Molleja de ternera con alcachofas. La sexta fotografía corresponde a la ración de Fideuá con sepia que corona el menú antes de pasar a los tres exquisitos postres: Fruta osmotizada, Bizcocho y Chocolate con aceite, sal y naranja. Las tapas son servidas una a una, y todas maravillan por su sabor, ejecución y originalidad. Hay momentos del menú en los que tocamos el cielo, como cuando es servida la oreja o las alcachofas con mollejas, y los cócteles elaborados por Charlinsky (Dry Martini, Espuma de silver fish, Caipirissima de kumquat y Dom Perigold) maridan de forma ideal con los platos servidos. Nuestra conclusión es que el precio de este menú es un auténtico chollo habida cuenta de la calidad y la cantidad de las viandas en él ofrecidas.

No cabe duda de que Andra Mari & Co. ha comenzado una etapa apasionante que nos deparará muy agradables sorpresas. No cometan la imprudencia de perderselo.

ANDRA MARI & CO.

Zabaleta, 42 (Gros) - DONOSTIA.

Tf: 943 28 81 91.

www.andramarirestaurant.com



TXOTX & WAGYU EN GURUTZETA CON PATXI LARRAÑAGA

¿Quién dijo que la fórmula clásica de las sidrerías está agotada? En Gurutzeta, veterana sidrería situada en el barrio de Ergobia, de Astigarraga, **Jose Angel Goñi** lleva 4 años ofreciendo a sus clientes la posibilidad de disfrutar del menú habitual de sagardotegi acompañado de una buena chuleta de **Wagyu, raza de bueyes que proviene de Kobe (Japón) y que fueron introducidos en España por Patxi Garmendia**, que cuenta hoy con unas 5.000 cabezas. Este buey goza de una gran fama en Japón, país en el que se le somete a cuidados excesivos, que abarcan el incluir cerveza en su alimentación, darles masajes relajantes o bañarlos en sake. El resultado es una carne considerada por los expertos como la mejor del mundo.

Los bueyes de Wagyu que distribuye en exclusiva **Patxi Larrañaga** no gozan de tales cuidados, pero sigue siendo una especie que pasa el 90% de su vida en libertad, alimentándose única y exclusivamente de pastos

naturales vallisoletanos y burgaleses. El resultado es una carne de gran sabor y jugosidad, tierna como pocas y con unas vetas de grasa infiltrada que hacen las delicias de los amantes de la buena carne. Patxi Larrañaga alaba la sutileza de esta carne, y la compara "con un vino reserva de 30 años, fino, elegante, lleno de matices... o si me apuras, con una mujer de 40" bromea.



La cuestión es que esta carne de la que tanto se habla está a nuestro alcance en Gurutzeta, y como bien afirma Jose Angel Goñi, el propietario de la sidrería, "la gente que quiere probar el Wagyu no se tiene por qué arruinar. El menú de sidrería este año cuesta entre 30 y 32 euros, y si lo servimos con carne de Wagyu puede alcanzar los 50 euros aproximadamente. Es más caro, pero tampoco es un precio inabarcable y merece la pena probarlo". Esta carne, eso sí, debe ser solicitada por encargo.



Gurutzeta abrirá sus puertas todos los días (salvo los domingos) hasta el 20 de abril, a excepción de los días de Semana Santa. Los lunes, martes y jueves, el menú de sidrería se ofrece a un precio especial de 20 euros, mientras el resto de los días ronda los 30. Los miércoles noche las cenas se acompañan de la presencia de un otxote, que dota a la sidrería de un ambiente especial.

Por su parte, Patxi Larrañaga atiende a diario en su animada carnicería de Lasarte Oria, y además de las mencionadas chuletas de Wagyu, distribuye en exclusiva otras partes del animal como las impresionantes costillas o la carrillera, despiece especialmente alabado por Patxi debido a su jugosidad y su grasa, fina y elegante, que recuerda a la manteca de cerdo.

Las imágenes muestran a Jose Angel Goñi, Patxi Larrañaga y su mujer, Ana Iparraguirre, "en acción" en Gurutzeta, así como una vista general de esta impresionante sidrería y una pieza de Wagyu recién asada

GURUTZETA SAGARDOTEGIA

Oialume bidea, 63 - ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 22 42

CARNICERÍA PATXI LARRAÑAGA

Nagusia, 39 - LASARTE-ORIA - Tf: 943 37 26 68

VARIOS RESTAURANTES GUIPUZCOANOS REGALARÁN LA GUÍA BDB DE LA MANO DE BERNARD MAGREZ

En verano del pasado año, ZUM Edizioak, publicó, con la colaboración del periodista gastronómico francés **Jacques Ballarin**, la guía gastronómica BDB (Burdeos-Donostia-Bilbao), una guía transfronteriza de restaurantes que recoge **más de 500 recomendaciones gastronómicas distribuidas en 7 apartados: Burdeos y provincia, Las Landas, Iparralde, Gipuzkoa, Nafarroa, Araba y Bizkaia**. La guía ofrece una descripción de los restaurantes más interesantes que podemos encontrar a ambos lados de la muga, junto a una serie de datos prácticos de cada uno de ellos como platos recomendados, dirección, teléfono, precio de los menús, horario, fechas de cierre, etc...

En estos momentos en que nos separa menos de un mes de las vacaciones de Semana Santa y las de verano cada vez se encuentran más cerca, resulta más que recomendable hacerse con un ejemplar de esta guía para no perderse en nuestro entorno, sobre todo en el lado francés donde, lo admitamos o no, muchas veces no sabemos donde dirigirnos cuando llega la hora de comer o cenar.

Consiga gratis su guía

La guía BDB puede adquirirse en cualquier librería de Euskal Herria o por internet al precio de 17 euros. De todas formas, los amantes de la gastronomía y los buenos vinos pueden hacerse con un ejemplar gratis ya que **Bernard Magrez**, bodeguero



de burdeos y poseedor de más de 60 bodegas en todo el mundo, ha adquirido **2.000 guías** que serán regaladas en **varios restaurantes de Gipuzkoa a todo aquel que consuma una botella de sus excelentes vinos** Paciencia (Tinto de Toro), Chateau Perenne (Tinto de Burdeos) o Le Bordeaux (Blanco de Burdeos). Los precios de estos vinos en restaurante oscilan entre los 10 y los 20 euros, con

lo que la guía queda más que amortizada. Quienes accedan a esta promoción recibirán, además, **una invitación para visitar la bodega Château Pape-Clément** en Burdeos, con una degustación gratuita de vinos.

Los restaurantes en los que se ofrece esta interesante promoción en Donostia son **Aratz** (Ibaeta), **Casa Tiburcio** y **Casa Vergara** (Parte Vieja) y **Bar Azkena** (Mercado de la Breba). En la provincia, también se ofrece en **Oientzo** (Zizurkil), **Benta-Aldea** (Anoeta), **Dolarea** (Beasain), **Korta** (Gabiria), **Patxiku-Enea** (Lezo) y **Urgain** (Deba). Asimismo serán obsequiados con una guía BDB y una invitación todos los que adquieran una botella de cualquiera de estos vinos en las tiendas de vino y delicatessen **Zaporejai** (Parte Vieja) y **Vinateria** (Gros), así como en la carnicería de **Patxi Larrañaga** (Lasarte-Oria).



Tu restaurante gratis en nuestra web www.ondojan.com: Mira la página 60!!



MARTALANDA

Ortodoncia



Niños y adultos

Secundino Esnaola, 16b / Zumarraga **943 53 46 97 / 653 67 33 67**

www.martalanda.com



ARRAUN ETXEA: COCINA MARINERA EN PLENA MUGA

Hondarribia es una de las más bellas ciudades guipuzcoanas. A la entrada de la misma, con una atractiva y luminosa terraza cubierta y **unas vistas privilegiadas hacia el pequeño puerto deportivo, las Peñas de Aia, la bahía de Txingudi y la vecina localidad de Hendaia**, se encuentra el restaurante Arraun Etxea, una de las más interesantes propuestas del lugar en cuanto a calidad-precio se refiere.

Arraun Etxea descansa sobre dos pilares principales: su propietario y fundador **Xabier Agirre**, lazkaotarra dedicado toda su vida al marisco y los pescados, y el cocinero **Edu Cuesta**, natural de Lasarte, formado en la Escuela de cocina de Ategorrieta, que cuenta en su haber con un abultado currículum que incluye restaurantes como el Gaztelubide de Madrid, el Gure Arkupe de Donostia o el Dana Ona de su pueblo natal.

El principal atractivo de Arraun Etxea son sus pescados y mariscos. Xabier lo tiene claro: “lo último que haría es bajar la calidad de los mismos” afirma este empresario hostelero que se resiste a entrar en la peligrosa dinámica de descuentos en la que está cayendo una gran parte del sector. “No se pueden ofrecer grandes mariscadas o pescado de calidad sin cobrar un mínimo. Y si la cartera no llega, contamos con una estupefaciente carta de picoteo y no nos vamos a enfadar con los clientes por que vengan a comer mejillones o raciones. Les vamos a tratar igual de bien” afirma este hostelero al que le pierde la franqueza y la sinceridad.

De hecho, Arraun Etxea cuenta con dos opciones a un precio excelente para los amantes del marisco: La

Degustación de marisco cocido y la **Parrillada de marisco**. La degustación incluye Txangurro, Gambas, Langostinos, Cigala, Mejillones, Almejas y Ostras al precio de 37 euros. La parrillada, por su parte, consta de Bogavante, Gambas, Langostinos, Cigala, Mejillones, Almejas, Navajas y Ostras con un precio de 47 euros. En ambos casos, **el precio incluye un entrante a elegir entre Sopa de pescado o Puding de pescado, Postre, Pan y Vino**.

Además de estas dos opciones, en Arraun Etxea nos podemos decantar por **una extensa carta de picoteo, que cuenta con una gran oferta de Ensaladas, Bocadillos, Tortillas, Pintxos, Raciones, Ibéricos y Mariscos**. Llama poderosamente la atención en la carta de picoteo la gran cantidad de **mejillones, que se sirven de 16 maneras diferentes** (En salsa verde, al ajoblanco, a la mostaza, con tomate,

rabiosos -fotografía inferior-, al Idiazabal...), a las que en breve Edu va a añadir cuatro nuevas variedades como Mejillones al salmorejo y Mejillones a la sidra, entre otras. Otro atractivo de este establecimiento es su **carta de cafés** (Jamaicano, Irlandés, Mexicano...), potentes, bien presentados y especialmente idóneos para terminar con broche de oro una buena comida.

Ya sea por sus vistas, su cuidada carta, sus mariscos, sus mejillones o sus cafés, Arraun Etxea es un interesante local que merece la pena ser visitado.



ARRAUN ETXEA

Paseo del muelle, 5

Tf.: 943 64 49 39 - HONDARRIBIA

www.arraunetxea.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: DELICIAS DEL MAR CON EVIDENTES TOQUES DE AUTOR

A pesar de la apariencia clásica de la carta de Arraun Etxea, a Edu Cuesta le gusta jugar con las presentaciones y las combinaciones de sabor, practicando **una cocina que cuenta con trazos de originalidad y ligeros pero visibles toques de autor**. Si a esta atractiva oferta le añadimos el excelente servicio de la pamplonica **Maite Aginaga**, encargada de sala que lleva la friolera de 12 años en Arraun Etxea, la experiencia resulta redonda.

1.- Ensalada templada de txipirón: Hasta hace poco se ofrecía como sugerencia, pero el éxito del plato ha hecho que lo incluyan en la carta. No es de extrañar. Los txipirones están salteados lo justo para quedar jugosos y tiernos y el aliño presenta un equilibrio ideal. La patata cocida complementa de forma genial esta ensalada en la que la espinaca y las endivias rojas aportan un bonito colorido.

2.- Hojaldre de puerros y langostinos: No somos grandes fans del hojaldre, pero admitimos que en este caso su ligereza, así como su potente relleno, nos han convencido. Su interior rebosa de hermosos y ricos pedazos de langostino y la vichyssoise sobre la que descansa aporta a este plato un gran sabor.

3.- Txipirones rellenos de foie: Este plato nos ha cautivado por su sabor, su originalidad y lo divertido de la propuesta. Sabor, porque el txipirón es de gran

calidad, hecho vuelta y vuelta sin dejar que se endurezca y la unión de su gusto con el del foie resulta y sorprende. Original, porque no habíamos probado en ningún otro sitio esta combinación. Y divertido, porque si los txipirones cuentan con un tamaño que permite meterlos enteros en la boca, podemos comerlos de un bocado y dejar que el foie, la cebolla caramelizada y las patitas que conforman su relleno nos “estallen” dentro de la boca. Todo un placer.

4.- Arroz negro cremoso de txipirón: Seguimos (y terminamos) con el txipirón, un producto que encanta trabajar a Edu y que goza de una gran aceptación. En este caso lo probamos acompañado de arroz y combinado con unas patatas chips caseras que al ser comidas a la vez, aportan al plato un original y sorprendente toque crujiente.

5.- Lenguado salvaje con su refrito: Un pescado cada vez más apreciado en los restaurantes y que va ganando adeptos frente al solicitadísimo rodaballo. Cuando el mar provee de buenas piezas, en Arraun Etxea lo sirven entero tras extraerle su espina central. Un plato para disfrutar.

6.- Mousse de tiramisú: Un postre muy muy ligero, fresco y sabroso, especialmente adecuado para dar fin a una extraordinaria degustación.

> ENSALADA DE VAINAS CON QUESO AZUL, ANTJOAS Y FRUTOS SECOS



Ingredientes (2 personas)

300 g. de vainas; 6 antjoas en conserva; 4 taquitos de queso azul danés (en su defecto Roquefort); Piñones; Nueces; Un bouquet de lechugas de invierno • **Para la vinagreta de mango:** 100 g. de pulpa de mango; 50 g. de aceite de girasol; 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra

Elaboración

Quitamos los hilos a las vainas y las cortamos muy finamente, de manera longitudinal.

Las escaldamos durante un minuto en agua hirviendo con sal y las enfriamos rápidamente sumergiéndolas en un recipiente con agua y hielos, evitando así que pierdan el color verde.

Vinagreta de mango: En el vaso de la batidora, juntamos la pulpa de mango con el aceite de girasol y el vinagre de sidra, lo bati-

Egilea / Autor:

Txemari Esteban
RESTAURANTE
BOTARRI
Oria, 2 (Bajo el Hotel).
TOLOSA
Tf. 943 65 49 21



mos bien y lo pasamos por el chino.

Montaje del plato: Disponemos una base de lechugas y la aliñamos con aceite de oliva, vinagre y sal. Encima colocamos las vainas, de la manera más "artística" posible y sobre ellas distribuimos las antjoas y los taquitos de queso. Terminamos de aliñar el conjunto con la vinagreta de mango y finalmente, decoramos con los piñones y las nueces.

> El local

> Botarri: Colores y sabores

El chef donostiarrar **Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante, en el que además de una interesante carta, ofrece uno de los menús más atractivos e imaginativos no sólo de Tolosa, sino de toda la provincia, con **una relación calidad-precio difícilmente superable**.

Botarri se encuentra situado en los bajos del Hotel Oria, estratégicamente ubicado a **un paso de la plaza de toros, el campo de fútbol de Berazubi, el cine Leidor y la estación de tren**, en una zona en la que, si nos desplazamos en coche, resulta muy sencillo aparcar debido a la gran cantidad de plazas y al sistema de OTA de Tolosa, económico y honrado como pocos.

Botarri es un establecimiento cálido y acogedor, que cuenta con 2 comedores climatizados: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades, pudiendo acoger incluso **bodas de hasta 80 personas**.

En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por su completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche, así como por una Carta elaborada con productos de temporada y diversos menús, incluido uno infantil. La cocina de Txemari es una cocina muy personal, cargada de toques de autor, en la que se cuida de forma muy especial tanto las combinaciones de sabores como las presentaciones, alegres y coloristas.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!



La sencillez de Patxi Aizpuru

Le teníamos perdida la Pista a **Patxi Aizpuru**, por lo que ha sido un placer volver a comer en su casa y reencontrarnos con su cuidada cocina. Tras dejar el Urola, **Patxi se ha centrado en su pequeño restaurante de la 31 de Agosto, donde se reinventa día a día practicando una cocina que se basa, principalmente, en la sencillez.** Con varias décadas de experiencia a sus espaldas, este chef está a la vuelta de todo y, como tantos otros, se encuentra en una etapa de reencuentro con el producto en todo su esplendor y en toda su simpleza. Su carta, corta pero intensa, es un reflejo de la temporada y varía con el mercado y las estaciones. El menú del día, a 22 euros, resulta una gran opción, pero si acudimos con tranquilidad, el buen plan es decantarnos por el Menú degustación, consistente en 6 platos, al ajustado precio de 38 euros, y que supone todo un catálogo en versión larga y estrecha de la carta del momento. El comedor, recogido y agradable, acoge en sus paredes exposiciones de arte que le dotan de una elegancia minimalista, acorde con su cocina.

RESTAURANTE PATXI AIZPURU (URBANO). C/ 31 de Agosto, 17 -Parte Vieja- DONOSTIA. Tf: 943 42 04 34. www.patxiaizpuru.com



**Garantía de
productos naturales**

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

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



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

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurant Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Urdala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€** **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

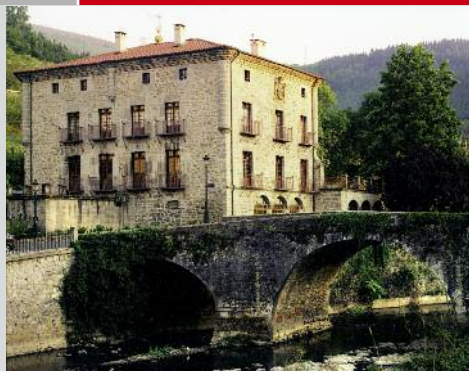
LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



BERGARA

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína, Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 25€ Menú especial: 31€ Menú degustación de la semana: 53€** (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

CASTILLO

BEASAIN

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

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



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

DOLAREA

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolarea-hotela.com

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTE MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranza Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinitillo confitado** y **patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintos. **Carta: 35-40€ Menú del día: 21€** (lun-vier). **Menú especial: 31€** (lun-vier). **Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos **Espárragos de Navarra**, nuestra **Ensalada templada de almejas y gambas**, o nuestros fresquíssimos **Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)**. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú de sidrería: 30€** (Por encargo) **Cierra: Domingo. Tarjetas: Todas menos American Express**. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

BIDEGOIAN

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



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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

KANTABRIA

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

EIBAR

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



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

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

EIBAR

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdol*, *Terrina de foie*, *Ensalada de bacalao con pimientos asados*, *Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo*, *Mero*, *Lenguado*, *Taco de bacalao sobre crema de puerros*, *Caza en temporada*, *Repostería variada...* **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS

ERRETERIA

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



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas con capacidad entre 250 y 300 personas**. Este restaurante ofrece una cocina tradicional y de mercado con menús a precio fijo con ejemplos como *Ensalada templada de setas escabechadas con jamón*, *Menestra de cordero*, *Merluza en salsa verde*, *Carrilleras estofadas*, *Torrija caramelizada*, *Tarta de manzana casera*... Asimismo, se elaboran menús para celebraciones sobre presupuesto. **Menú:** 12,50€ (Fin de semana: 19€). **Cierra:** Lunes.
Horario: Cafetería y terraza: 10:00-17:00 (En verano hasta las 21:00).
Comidas: 13:00-16:00. Amplio parking y zona de juegos infantil junto al mismo.

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

EL GOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTR. EL GOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chipots*, *Terrina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bison con foie y salsa de Pedro Jiménez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

URALDE

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

HONDARRIBIA

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



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

ATALAIA

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

IRUN

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



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales.** La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada*; *Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico*; *Pichón en Ensalada sobre Berza*; *Hongos al horno*; *Zarzuela de pescados*; *Rodaballo salvaje*; *Rabo de toro al vino tinto*; *Solomillo de ciervo con puré de castañas...* Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastur:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



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

TRINKETE BORDA

DE LA HUERTA AL PLATO

IRUN

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



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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



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

HOTEL LAZKAO

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA, PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA

LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOIA, 17
TEL. 943 88 15 88 - 635 73 32 28



Tras una temporada cerrado, este veterano establecimiento ha sido reabierto el pasado 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, pareja que ha hecho una clara apuesta por la parte gastronómica que corre a cargo del experimentado chef **Carlinhos Santos**, natural de Arrecife (Brasil), con más de 10 años de experiencia culinaria en locales de calidad indiscutible como Urgain, Elkano, Bedua, Martín Berasategui, Talaipe Berri... En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado con toques de vanguardia** que se refleja en platos como **Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco; Crema de cigalas, caviar y aceite de trufa; Ensalada verde con anchoas y toque de Idiazabal; Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape... Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra con toque ahumado; Flan de queso con caramelo de membrillo local; Volcán de chocolate con helado de stracciatella...** Este establecimiento abre todos los días a partir de las 7:30 h. de la mañana y desde las 8 cuenta con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta: 30-35€ Menú del día: 12€ Menú degustación: 25€ Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio parking propio.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



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

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



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

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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

MATTEO

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

OIARTZUN

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



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

ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



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

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



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

JARRI - TOKI

MUTRIKU

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CANTÁBRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



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

ITXUNE

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



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

ORMAIZTEGI

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

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO



Literalmente escondido en Ormaiztegui, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con xipirones*, *Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA Y NUEVAS IDEAS



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

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

PASAIA

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



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

ZIABOGA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES

PASAIA

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



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

TOLOSA

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



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

TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M^o OÑAÑO, 1 (ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37



Izaskun Aizpurua y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es de corte tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta podemos encontrar platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas* y *almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Paloma en salsa* (disponible todo el año), *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, disponible todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen tanto comidas como cenas. Carta: 35-40€ Menú del día: 12,50€ Menú especial de fin de semana: 21,50€ Tarjetas:** Todas. No cierra.

OIHARTE SAGAROTEGIA

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI



La familia Eguren dirige desde 2002 la casa rural Oiharte y desde el 2010 la sidrería, ambos enclavados en los terrenos de un precioso caserío con vistas a Aralar y Aitzgorri. Aunque llevan elaborando sidra toda la vida, hace tres años dieron el paso a la producción industrial, y ésta puede ser degustada directamente de los depósitos de inoxidable. Este año, además, han elaborado, por primera vez, **Sidra Ecológica Certificada**, que también puede ser degustada en su depósito. Oiharte ofrece **penas con menú de sidrería de martes a sábado y comidas los viernes, sábados y domingos**. Fuera de esas fechas, se abre para grupos a partir de 10 personas. Entre mayo y diciembre, este local es un asador en el que pueden degustarse platos como el exitoso *Bacalao a la parrilla*, *Revuelto de hongos o zizas*, *Ensalada templada de bacalao*, *Cordero a la parrilla*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón de buey...* **Menú de sidrería: 32€** (incluye café y bupito de pabaran) **Menú infantil: 12€**.

ZERAIN

Bº IRUKARTE-GAIN
(CTRA. ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13
686 29 91 58

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR



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

ZUMARRAGA

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

A FUEGO NEGRO

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

DONOSTIA

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

ALDABA

TENTADORES MENÚS DE
TEMPORADA EN LOREA



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

DONOSTIA

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

AMETZAGAÑA



ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61 (MARTUTENE)
TEL. 943 45 90 92 - 943 45 63 99
www.ametzagana.com



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaña, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante*, *Milhojas de foie y queso de cabra*, *Ensaladas templadas*, *Cogote o cola de merluza a la parrilla*, *Rodaballo salvaje con refrito tradicional*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Sorbetes caseros*... Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día: 11,50€ Menú Ametzagaña: 23€ Menús infantiles: 10 y 16€ Menú degustación: 35€ Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía: Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.**

ANDRA MARI & CO.

RENOVACIÓN TOTAL
DEL GASTROBAR PIONERO

DONOSTIA

ZABALETA, 42 (GROS)
TF. 943 28 81 91
WWW.ANDRAMARIRESTAUANTE.COM



David Garrancho ha dado un giro de 180° a su gastrobar, aliándose con **Ángel Palacios** y **Luis Arrufat**, profesores del Basque Culinary Center, que junto con **Laura Caballero** en sala ofrecen dos ambientes diferenciados. En el **piso superior, comedor gastronómico** con menús y carta. En la **planta de calle, raciones, medias raciones, y pintxos**. La estacionalidad y la cocina de fuego, guisada y elaborada en casa, marcan una interesante carta: *Papada curada ibérica*, *Ensalada César*, *Carpaccio de presa de cerdo ibérico con Idiazabal*, *Mejillones con algas*, *Pescado de roca con romesco de algas y tubérculo*, *Arroz meloso de conejo con caracoles*, *Fideuá negra con sepia*... Completa la oferta un apartado de **Cocelería** supervisado por **Patxi Troitino**, del Stic de Errenteria. **Menú del día: 13,60€ Menú festivos: 18€** (Bebida aparte) **Menú degustación de tapas: 30€** (Bebida aparte) **45€** (Incluyendo 4 cócteles) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Martes (Sólo en invierno). Los jueves, de 19 a 22 h, **"Pintxo-Cóctel"** (Cóctel pequeño formato + pintxo especial = 3,50€)

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



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

BAR KURSAAL

DONOSTIA

MENÚ DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Padri Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaiberri, Itxaso, Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA ALCALDE

CENTENARIO BAR DE PINTXOS DE LA PARTE VIEJA



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela* (Ver fotografía), *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxoa rebosada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta*... En raciones destacan sus excelentes Ibéricos de bellota de *Guijuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

DONOSTIA

MAYOR, 19 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 62 16



CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

ETXAIDE 4

COCINA CASERA Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE DONOSTIA



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con anxoas del Cantábrico, Verduras de temporada, Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón, Rodaballo a la parrilla, Chuletón de viejo, Tarta de manzana...** Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes opciones de desayuno entre las que destaca el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) una opción "salada" y original para iniciar el día con fuerzas renovadas. En su barra, asimismo, se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos como Callos y morros caseros, Tortilla de ropa vieja, Pastel de pescado, Risotto de pulpo, Croqueta de hongos, Verduras en tempura, Txangurro a la donostiarra...** **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino): 12,50€ Carta: 40-50€ Tarjetas: Todas menos A. Express. No cierra.**



DONOSTIA

ETXAIDE, 4 (CENTRO)
TF. 943 01 38 53

EL MEXICANO DE DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

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



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

GAMBRINUS GARBERA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

DONOSTIA

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

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

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA



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

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

DONOSTIA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

DONOSTIA

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



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

LA CUEVA

DISFRUTA DE TU COPA
EN NUESTRA PECERA

DONOSTIA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London nº 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como Caipirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletitas de cordero y cocina típica vasca* (*Txiptones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...*). En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. **Carta: 30-35€ Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



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

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

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIEA** 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 URBIEA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

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

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

MUNTO

DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como **Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país**, **Bogavante plancha**, **Kokotxas con almejas** o su **Solomillo "Munto" a las tres salsas**. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintos calientes como **Foie plancha con salsa de uvas**, **Bola de Idiazabal**, **Tartaleta de hongos con ibérico al horno**... así como una excelente variedad de pintos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

NARRIKA

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 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 Pekin*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rolitos 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.

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

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

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



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

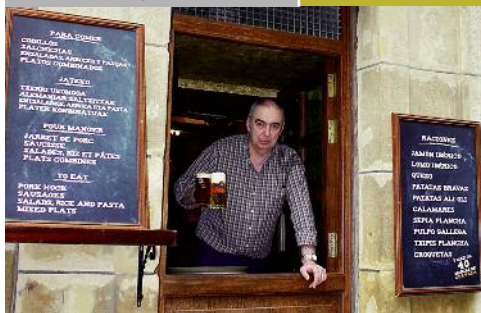


PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



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

SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintos 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 **Xixipirones a la plancha**, el **Rape**, la **Chuleta** o las **Chuletillas de cordero**, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS

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



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

TXULETA

DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



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

URKIOLA SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

VEN A DEGUSTAR NUESTRA SIDRA

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes). www.hotelanoeta.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

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

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos**, tanto internacionales como de muchas de las **60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ETXEAN
EGINDAKO
SALTXITXA ETA
HAMBURGESA
PAREGABEAK



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

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

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones
de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1º premio en
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



ESSENCIA ARDODENDA

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

gourmet12.blogspot.com

internet



11 años desarrollando ideas

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



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com

