

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 210: mayo 2022



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritz gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Espárragos fritos
Bar Restaurante
Itxaropena, Donostia

ondojan.com

Nº 210 Mayo 2022
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

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

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

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

estúpido conciencizado

VISIT GASTROH!: LA UNIÓN HACE LA FUERZA

Hace unos años la sola idea de la presentación de un destino turístico como el que representa VISITGastroH!, del que hemos hablado en varias ocasiones a lo largo de los últimos meses y sobre el que a la vez que este ejemplar publicamos un número especial monomático, hubiera resultado algo imposible.

Y es que en temas turísticos, como sucede en otros ámbitos de la vida, cada administración, cada provincia, cada comarca... incluso a veces cada localidad, hace la guerra por su cuenta. Cada uno echa mano de sus recursos, se mira a su propio ombligo, hace la promoción exclusiva de sus recursos y no se preocupa en mirar alrededor ni siquiera por mera curiosidad para ver qué está haciendo el vecino. Al fin y al cabo, lo mismo que sucede muchas veces en temas laborales, industriales, comerciales políticos... sálvese quien pueda y cada palo que aguante su vela.

Por eso, resulta edificante, aunque haya sido por un tiempo limitado y la continuidad del proyecto quede en suspenso hasta que de nuevo vuelva a haber una dotación económica que llegue de Europa, ver cómo unas administraciones políticas tan diferentes como son la de la Comunidad Autónoma de la Rioja, la Comunidad de Navarra, la del País Vasco, Iparralde y la región de Béarn hayan unido sus fuerzas y hayan sido capaces de tejer un argumento y crear una serie de material



promocional para potenciar esas cinco regiones como un destino gastronómico único.

Cuando dentro de la misma D.O. Rioja las diferentes subdenominaciones andan día sí y día también a tortas por motivos políticos, cuando entre Bizkaia y Gipuzkoa son capaces de enfadarse por un quítame allá este puerto, cuando en función de quien gobierne se crean fricciones incomprensibles entre las administraciones de Navarra y la CAV, ver que en materia turística se puede llegar a un consenso resulta esperanzador y edificante. Y es que a un turista con inquietudes gastronómicas y culturales le da igual que le lleven al desierto de las Bardenas o a las murallas de Pau. Creemos por lo tanto sinergias para que se queden entre nosotros y nuestro destino les parezca atractivo. Siempre será interesante y enriquecedor para nuestros bares, restaurantes, productores...

Y si por un casual logramos que estas sinergias desemboquen en futuros acuerdos políticos y una futura convivencia menos estridente, démonos, además, con un canto en los dientes... Soñar es libre, ¿no les parece?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 210 VISIT GASTROH! 04 FLASH GASTRONOMIKOAK 08 EN PORTADA: ITXAROPENA 22
ESSENCIA DE VID 30 TURISMO GASTRONÓMICO 32 DURA LEX 34 LA RUTA SLOW 36 CERVEZA AR-
TESANA 38 DI... VINOS 40 ARTE LÍQUIDO 42 DIETÉTICA 44 JAKITEA: SANTA ANA (ARRASATE) 46
ITSASOTIK 50 LA RECETA DE... AINARA LÓPEZ 54 MENU DO MENÚ 56 MENÚ PICANTE 58 EL ABO-
GADO RESPONDE 62 GRANDES MESAS: EL CHOKO DEL REMIGIO (TUDELA) 64 REPORTAJE: ERMUA
SABE A CAZUELITA 72 AL DENTE: SEMANA DEL PINTXO DE NAVARRA 80 COMECULTURA EN
VILLA LUCÍA 84 SIDRERÍAS 88 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 90 RESTAURANTES DONOSTIA
108 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 128 LISTADO RESTAURANTES 130 PLACERES GASTRONÓ-
MICOS 137 DORMIR EN GIPUZKOA 141 CON LAS MANOS EN LA MASA: MAKURRINA 144

VISITGASTROH!: UN DESTINO ÚNICO



GATURÍ es un proyecto de cooperación transfronteriza que pretende mejorar la competitividad de las pymes de los sectores turístico y agroalimentario del espacio transfronterizo a través de la construcción de un “Destino único” entre Navarra, Euskadi, La Rioja, Pays Basque y Béarn diseñando estrategias de comercialización e internacionalización conjuntas. El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020).

El pasado 19 de mayo tuvo lugar la presentación final del proyecto en Iparralde mediante un cóctel que tuvo lugar en el marco del Caserío Ilharregui Baita de Urruñia (ver imágenes) donde tras los discursos de bienvenida por parte de los organizadores fue visualizado el spot televisivo elaborado para potenciar el destino. A continuación fue servido el cóctel a lo largo del cual se ofreció información de todo tipo sobre el destino.

SOBRE VISITGastrOH!

La creación del Destino Turístico Gastronómico Único Internacional VISITGastrOH! es uno de los principales logros alcanzados en el marco del proyecto Internacional GATURÍ, desarrollado dentro del programa INTERREG POCTEFA con la cofinanciación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y que ha contado con la participación de INTIA, AEHN (Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra), Basquetour, La Rioja 360 Grados Avanza, la Cámara de Comercio e Industria Bayonne Pays Basque y la Cámara de Comercio e Industria Pau Béarn.

Este nuevo destino gastronómico internacional pretende ayudar a las empresas creando un modelo conjunto para su internacionalización y unas herramientas que permitan aumentar la promoción y el posicionamiento gastronómico y turístico internacional del territorio transfronterizo y les ayuden a alcanzar con mayor facilidad otros mercados turísticos internacionales.

Un número muy especial: En señal de apoyo al Destino Turístico Único Internacional VISITGastrOH!, desde Ondojan, com hemos editado un número especial digital que recoge varios publirreportajes elaborados por los responsables de comunicación del proyecto y que abarcan diferentes aspectos del destino relacionados de manera directa con la gastronomía. Este número será distribuido por los cauces habituales junto con el ejemplar de mayo de Ondojan.com





VISIT GastrOH!



Interreg
POCTEFA
GATURI



Programa financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional



**VISIT
GastrOH!**

Un destino para poner a prueba tus sentidos

www.visitgastroh.com



VISITGastrOH!

**5 TERRITORIES,
5 SENSES,
ONE SINGLE
DESTINATION**

Béarn

Euskadi

La Rioja

Navarre

Pays Basque

Socios / Partenaires / Partners



Asociados / Associés / Members





Javi e Izaskun atacan de nuevo

Tras el buenísimo sabor de boca que dejaron a lo largo de los años en que dirigieron el restaurante Bera-Bera de Aiete, esta pareja de profesionales de la cocina se ha hecho con las riendas del recién inaugurado **Herriko Etxea** de Lasarte-Oria. **Javier Penas** sigue practicando una cocina tradicional impecable de la que hablaremos largo y tendido en próximos ejemplares de *Ondojan.com*



Canibales en Euskal Herria

Este mes recibimos la visita de **Juan Antonio Vaca**, de **Espacio Canibal** de Cádiz, a quien visitamos en nuestra última estancia en la Tacita de Plata. Especializada en carnes, quesos y elaborados de gran calidad, Canibal distribuye sus productos a todo el estado. El restaurante **Remenetxe** de Gemika, en la imagen, fue uno de los lugares visitados por este profesional de la carne.



Aspeitia en la "gastrocrónica de café" en el programa de 29 minutos Auzpeitia tiene el primer día de la "gastrocrónica de café" en el programa de 29 minutos Auzpeitia tiene el primer día de la "gastrocrónica de café" en el programa de 29 minutos Auzpeitia tiene el primer día de la "gastrocrónica de café" en el programa de 29 minutos

Josema Azpeitia

INTENTAR CONOCER A TODO BIHO VIVIENTE QUE ENCAJE CON ESA FILOSOFÍA DE GASTRONOMÍA FAMILIAR, POPULAR, SENCILLA

En esta entrevista con el chef, el director de la sección de gastronomía de Noticias de Gipuzkoa, Josema Azpeitia, nos cuenta cómo es su día a día en el programa de 29 minutos que se emite los viernes por la mañana en el programa de 29 minutos Auzpeitia. El chef nos habla de su filosofía de cocina, de su relación con el público y de su compromiso con la gastronomía vasca.

¿Mikel Corcuera? Sí, claro. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

"En todos los pueblos hay tesoros gastronómicos por descubrir"

En esta entrevista con el chef, el director de la sección de gastronomía de Noticias de Gipuzkoa, Josema Azpeitia, nos cuenta cómo es su día a día en el programa de 29 minutos que se emite los viernes por la mañana en el programa de 29 minutos Auzpeitia. El chef nos habla de su filosofía de cocina, de su relación con el público y de su compromiso con la gastronomía vasca.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

¿Qué es para usted la gastronomía? La gastronomía es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo. Es un arte que nos permite conocer y disfrutar de la cultura de un pueblo.

gastroleku UN BANQUETE LO DOSI...

Armen la nueva etapa de esta semana sección de NOTICIAS DE GIPUZKOA en la que, a partir de este día, nos mandará el periodista Josema Azpeitia.

En honor a Mikel Corcuera

Recuerdo que cuando Mikel Corcuera me llamó para que me hiciera cargo de la sección de gastronomía de Noticias de Gipuzkoa, me dijo que quería que fuera un programa que se hiciera en honor a él. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos. Él me enseñó a hacer el programa de 29 minutos.

EL LEGADO DE MIKEL

Mikel Corcuera fue un gran profesional y un gran hombre. Su legado es un programa de 29 minutos que se emite los viernes por la mañana en el programa de 29 minutos Auzpeitia. El chef nos habla de su filosofía de cocina, de su relación con el público y de su compromiso con la gastronomía vasca.

gastroleku PRODUCTO DE TEMPORADA

Abrir y traer son, según la tradición, los dos meses por los que se disfruta del espárrago.

Espárragos
Las venas blancas de Navarra

"En esta entrevista con el chef, el director de la sección de gastronomía de Noticias de Gipuzkoa, Josema Azpeitia, nos cuenta cómo es su día a día en el programa de 29 minutos que se emite los viernes por la mañana en el programa de 29 minutos Auzpeitia. El chef nos habla de su filosofía de cocina, de su relación con el público y de su compromiso con la gastronomía vasca.

RESEÑA DE RECETAS PARA PRODUCTOS DE TEMPORADA

Ingredientes:	Preparación:
1 kg de espárragos blancos	1. Limpiar los espárragos y quitarles las puntas.
1 litro de agua	2. Hervirlos en agua con sal durante 15 minutos.
1 cucharada de aceite de oliva	3. Servirlos con aceite de oliva y sal.

Josema Azpeitia toma el testigo de Mikel Corcuera. Tras el fallecimiento el pasado marzo de **Mikel Corcuera**, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, ha sido invitado por el rotativo **Noticias de Gipuzkoa** para ocuparse de la sección **Gastroleku** que dirigiera Mikel durante años. El 29 de abril arranca la sección **trab** publicarse el día 24 la entrevista que aquí reproducimos. **Gastroleku** se publica todos los viernes.



Berazubi: una modélica semana gastronómica.

A finales de abril tuvimos el honor de participar en la **Semana Gastronómica de Berazubi**, toda una fiesta culinaria que reunió por tercera vez una bonita colección de concursos, charlas, homenajes, comidas... organizadas por la dinámica **Asociación de Vecinos** de este barrio tolosarra. En el próximo ejemplar de Ondojan.com hablaremos con pelos y señales sobre la misma.



Nuevos aires en el Haizea de la Parte Vieja.

Que nadie se asuste. El mítico bar de lo Viejo no ha cambiado de manos. **Maite Agote** sigue al frente del mismo solo que ha sometido a su bar a un "lavado de cara" y una ligera renovación que lo ha convertido en un lugar más luminoso y agradable si cabe. Por lo demás, las especialidades de toda la vida como sus maravillosos callos siguen siendo el buque insignia de la casa.



Con toda la carne en el asador

Casa Julián de Tolosa, cuyos responsables, **Xabier y Matías Gorrotxategi** aparecen en la imagen, fue uno de los lugares donde se desarrolló el Encuentro Internacional alrededor de la carne **Haragi**. Un congreso, comidas y cenas, visitas a productores y otras actividades completaron un programa del que daremos cuenta en el próximo ejemplar de Ondojan.com



Las kokotxas de la huerta.

La **Alcachofa de Tudela** fue la protagonista de un **congreso** celebrado el 19 de abril y de un **encuentro de comunicadores** alrededor de la misma que tuvo lugar el 17 de mayo y que concluyó con una cena en la **Sociedad Tafurera** de la capital de La Ribera que recoge la imagen adjunta. En el próximo Ondojan.com daremos cuenta de estos dos interesantes eventos.



De Oiartzun a Benta Berri.

Nuestras amigas, las ucranianas **Victoria Minkevych e Irina Stolyar**, a quienes conocimos al cargo del restaurante del Camping Oliden de Oiartzun se han trasladado a la **Cafeteria Nevada** de Benta Berri, en la que ofrecen desayunos y una amplia variedad de raciones, platos y picoteo, así como una remarcable tortilla de patata que recomendamos fervientemente.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com



El Espárrago de Navarra celebró su día grande en Mendavia

La **Cofradía del Espárrago de Navarra**, una de las más importantes y significativas cofradías de nuestro entorno, celebró su **XXX Capítulo** el pasado 22 de mayo en la acogedora ciudad de Mendavia. Significativos cocineros y miembros de la sociedad vasca y navarra fueron investidos corfrades y homenajeados en un acto del que daremos cuenta en el próximo Ondojan.com



Mesón el Escudo en Fuenmayor. Pura autenticidad riojana.

Aprovechando la visita a las Bodegas Heras Cordón de Fuenmayor que recogimos en el número de abril de Ondojan.com tuvimos la oportunidad de conocer este restaurante recomendado por unos buenos amigos. Cocina casera auténtica con toques personales, raciones generosas y bien servidas, buen precio y trato excelente convierten a este restaurante en un lugar imprescindible.



- 13. WINE
- 14. WINE
- 15. DONA
- 16. VAL
- 17. LECL
- 18. AT RO
- 19. FRAN
- 20. FRED
- 21. MAR
- 22. CAR
- 23. GLO
- 24. WIND
- 25. EST



Vinos de alta alcurnia.

El pasado 23 de mayo la distribuidora **Ardo** celebró su 25 aniversario organizando un salón de vinos que tuvo lugar en el palco presidencial de Anoeta. Las más de 70 bodegas presentes en el mismo ofrecieron más de 500 vinos de altísima calidad que maravillaron a los numerosos hosteleros, sommeliers y profesionales del vino que se acercaron al lugar. **Zorionak, Ardo !!**



A la rica tortilla de Bilbao !!

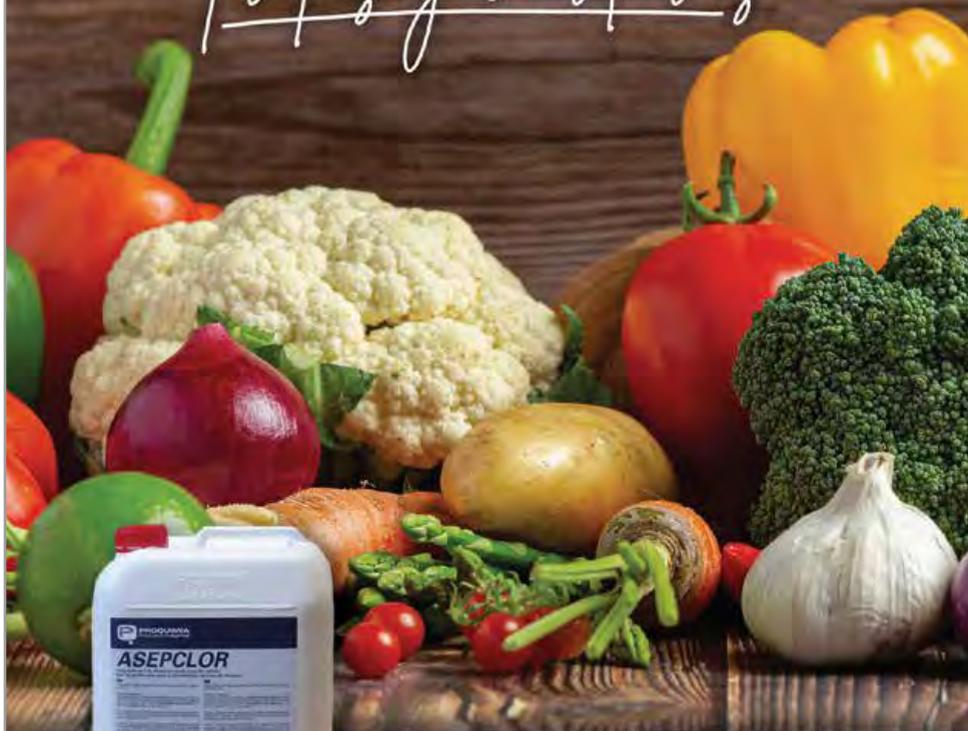
El **Bar Sorginzulo de la Plaza Nueva** es una de nuestras visitas obligadas cuando nos desplazamos a la capital bizkaitarra. En este reducido pero intenso espacio opera el eficiente **Iñaki Lazkano** elaborando pintxos resultones y perfectamente ejecutados, así como **una de las tortillas de patata más sabrosas y atractivas del Botxo...** Que nadie se la pierda !!



Lo nuestro es la Higiene™

LO QUE NO SE VE TAMBIÉN IMPORTA.
LA MEJOR **DESINFECCIÓN** PARA

frutas y verduras



**DESINFECCIÓN DE VERDURAS Y
POTABILIZACIÓN DE AGUAS
DE CONSUMO HUMANO**

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



Lo nuestro es la Higiene™

Síguenos en

www.roldannetya.com



Triste despedida de un emblemático restaurador.

Joxean Eizmendi, propietario del **Asador Illarra** de Igara, restaurador que aupó en su día dicho espacio gastronómico a las más altas cotas culinarias y sociales, falleció el 6 de mayo. Desaparecido del mundo gastronómico durante los últimos años Joxean murió en la soledad de su vivienda. Fue un buen cliente y amigo de esta publicación. Lamentamos mucho su pérdida.

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733

OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

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

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

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

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

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Murrizten eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa alde aurretik erraz izazguzue.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa

El 27 de junio se cumplirán 3 años desde que Moha, Argelino nacido en 1972 que lleva 31 años en Donostia, se hizo con las riendas del Itxaropena, histórico restaurante de la Parte Vieja que en su día llegó incluso a acoger la "sucursal" de Casa Vallés en lo viejo. En estos tres años, este hostelero experimentado ha conseguido convertir a este establecimiento en una referencia de la cocina tradicional y el producto de temporada frecuentado principalmente por una clientela local en la que cobra gran importancia el propio gremio de la Hostelería y la restauración, lo que dice mucho acerca de la calidad del lugar.

A photograph of a man, Moha Argelino, in a kitchen setting. He is wearing a dark blue shirt and a striped apron, holding a glass of white wine. In the background, another man is visible near a counter with fresh produce like tomatoes and green beans. A menu board is also visible in the background.

ITXAROPENA: UN CAN



BAR RESTAURANTE ITXAROPENA
Enbeltran 16 (Parte Vieja) - DONOSTIA
Tf: 943 43 62 10

TO AL PRODUCTO

Texto: Josema Azpeitia. Fotografias: Ritzar Tolosa



Han sido, como decimos, tres años en los que a Moha le ha pasado de todo, entre otras cosas torear una pandemia que sobrevino cuando el establecimiento llevaba poco más de 8 meses en sus manos. Aún y todo, este dinámico y audaz hostelero ha conseguido mantener un señor equipo formado por **16 chicas y dos chicos** incluyéndose a él. El segundo “hombre” a bordo es, además, nada menos que **Josetxo Lizarreta**, profesor de la **Escuela Irizar** al que Moha reclutó en cuanto cerró dicho centro de enseñanza, muy próximo al restaurante. Hay que decir, además, que Josetxo, que lleva cerca de tres meses trabajando en Itxaropena, era un asiduo cliente del local.

En estos tres años de rodaje, Moha ha cuidado de manera especial el producto y el servicio, consiguiendo un equilibrio

perfecto entre una calidad a la que no renuncia bajo ningún concepto y una informalidad que siempre le acompaña, pues Moha es una persona sencilla a la que podemos encontrar cantando, bailando ante los clientes, sentado con ellos... el Itxaropena es, a fin de cuentas, su casa. Y los que traspasan la puerta, a pesar de ser, evidentemente, clientes, son tratados como amigos. Una buena muestra de este carácter desenfadado de nuestro interlocutor es el hecho de que tras decirnos que el 27 de junio cumplirá 3 años, añade enseguida con una risotada, “pero no vengáis a celebrarlo, porque estaré cerrado por vacaciones”. Y es que por mucho que haya que trabajar duro para salir adelante, Moha no descuida su vida y le dedica el tiempo necesario. “Trabajo





duro, pero las vacaciones son sagradas. Estoy casado con una donostiarra de Aiete y tengo dos hijos de 9 y 11 años. Soy muy feliz y quiero seguir siéndolo”.

A lo largo de nuestra visita a su restaurante, el pasado 12 de mayo, Moha compartió esa felicidad con nosotros y con dos miembros de **Comercial Mardu**, uno de ellos **Josu Eizagirre**, miembro junto con su hermano Jon de la familia propietaria tanto de la distribuidora como de la bodega de txakoli que también dirigen en Arroa, república independiente de Zestoa.

De hecho, la degustación que nos ofreció Moha fue maridada a lo largo de los primeros platos con **Aitarren**, el maravilloso txakoli que empezaron a elaborar en 2015 en fudres de 750 litros de roble francés y que dejan reposar durante un año en botella





para que adquiera la finura y la personalidad que le caracteriza. El padre de Josu y Jon, **Juan Eizagirre**, que fundó la comercial en 1987 en su propio caserío, Mardu, plantó las viñas a los tres años de jubilarse. Inicialmente vendían las uvas a Gañeta pero finalmente dieron el paso de la autoelaboración y, a pesar de ser una pequeña producción de 4 hectáreas (eso sí, en laderas maravillosas a un paso del mar Cantábrico) han acabado construyendo su propia bodega.

Aitaren, sávido y succulento, es un blanco que aguanta tanto el riquísimo **Lomo de Carrasco (1)** con el que empezamos la degustación como los **Espárragos fritos** con los que continuamos, sorprendente elaboración que hemos elegido como protagonista de nuestra portada y que recomendamos fervientemente a todo el que quiera disfrutar de

un plato diferente y divertido que se come como pipas y que puede ser solicitado tanto como pintxo como como ración.

Sin cambiar el vino, seguimos la degustación con un combinado (2) de **Setas a la plancha** (Kuleto, Hongo, Ziza hori, Ziza de primavera) que nos es servido en su textura perfecta y acompañado de unas yemas de huevo de caserío que destrozamos con saña creando un cremoso “revuelto” elaborado al momento. Un puro disfrute, como cualquier prearación de setas que pidamos en este restaurante en el que los “perretxikus” de temporada son cuidados de una manera especial y donde se preparan unos revueltos dignos de vencer al paladara más exigente”.

Nuestra degustación continuó con otro exquisito plato de temporada: unos **Guisantes de lágrima de Zarautz (3)**



Espárragos fritos

INGREDIENTES:

Espárragos frescos
Harina
Sal
Yema de huevo
Ali Oli

ELABORACIÓN:

Pelamos los espárragos a conciencia en crudo y, con el mismo pelapatatas que hemos usado para pelarlos, vamos sacando tiras finas de diferentes longitudes que reservamos.

Una vez tenemos la cantidad de tiras que nos hace falta, añadimos sal y las revolvemos bien.

Pasamos las tiras por harina.

Ponemos la freidora o la sartén al fuego con aceite de oliva y dejamos que se caliente bien.

Una vez caliente el aceite, introducimos las tiras de espárrago y las dejamos freir unos 20-30 segundos, hasta que adquieran un bonito color tostado. Hay que estar encima para que no se quemem.

Depositamos las tiras en un plato hondo y las

La receta de...

Moha
RESTAURANTE
ITXAROPENA



coronamos con una yema de huevo, a poder ser, de caserío.

Damos un golpe de soplete a la yema y sacamos el plato a la mesa acompañándolo de un poco de ali-oli.

servidos con unos germinados de cebolla y unos espárragos, una exquisitez a la que también acompañan a la perfección las últimas gotitas de Aitaren.

A continuación, pasamos al pescado, consistente en media ración por barba de **Sapito al horno (4)**, y rematamos la parte salada del menú con una buena **Chuleta de vaca (5)**, otra de las especialidades del local. Josu Eizagirre, como no podía ser menos, tuvo la gentileza de abrir una de las joyas tintas de su bodega, el espectacular **Roda** de Rioja, para acompañar esta segunda parte de la comida. El maridaje, huelga decirlo, resultó sencillamente soberbio, al igual que los platos servidos, como todo lo que les precedió, en su punto óptimo tanto de sabor como de textura y de temperatura.

Finalizamos la degustación con dos de las referencias dulces de la casa: la Torrija y la **Tarta de manzana (6)**, ambas perfectamente ejecutadas y acompañadas de su heladito para bajar la comida que resultó, a todas luces, perfecta.

Es un gran placer acudir a casa de Moha, no sólo por su

variedad y calidad sino porque el Itxaropena es uno de esos establecimientos que permanecen abiertos y con la **cocina disponible durante todo el día**, siguiendo el sagrado principio de dar de comer al hambriento, llegue éste a la hora que llegue. La barra de pintxos, con gran profusión de "banderillas" clásicas así como una buena colección de pintxos "de pizarra" es un regalo para la vista y el final de la barra, reservado al producto de temporada, parece más un mostrador de la Bretxa que la barra de un bar.

En cuanto al resto de especialidades de la carta de este templo del producto y la tradición, Moha nos remarca el éxito que tienen productos como la Ensaladilla, las Albóndigas, las Carrilleras, las Chuletillas de cordero, el Solomillo, el Cordero en salsa... una gastronomía sin complicaciones pero cuidada al máximo siguiendo el sacrosanto principio de "estropear el producto lo menos posible", que es poco menos que nada.

Un placer, Moha... volveremos !!

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Aenea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kastain 943 88 82 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 58 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 05 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 06
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarite 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zezillonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldareta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEA

ATAUN

Atxurrena 608 35 40 54

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Lienigarakoa ... 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta ... 943 80 12 93

ATERPETXEA

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 90 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Erota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

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

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 90 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ... 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

**GIPUZKOA**
TURISMOA

**Goitur**
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabaliturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus





Dani Corman

www.essenciawine.com

TXAKOLI DEL BUENO

Según la opinión de las y los expertos, producir txakoli en Gipuzkoa, de manera natural -es decir, sin el empleo de productos químicos- y que además sea bueno, es prácticamente imposible. Que si la humedad, que si la lluvia, que si el mildiu, que si el oídio, que si esto y que si lo otro... Pues oye, parece que estaban equivocados.

Tras varios años de formación en torno a la vitivinicultura y de pequeñas elaboraciones casi para el consumo

El terreno sobre el que se asienta este viñedo dispone de una importante pendiente que, junto a su exposición principalmente sur, favorece una maduración adecuada para que nuestra querida Ondarrabi muestre su mejor expresión.

familiar, nuestro amigo **Aitor Irazu** ha unido sus fuerzas junto a las de su primo **Jon Estebanez** para fundar **Makatzak Wild Wines** y hacer realidad uno de sus sueños.

Tras un proceso de búsqueda de lo más importante, o sea, de un viñedo especial, dieron con su tesoro en la localidad de Aia. **Sorgintxulo** -lugar, escondite o agujero de brujas- llevaba cinco años abandonado. Sauces, zarzas, argomas y toda semilla allí caída en ese tiempo de olvido tuvo su buena acogida por la madre Naturaleza. Poner todo aquello en orden ha supuesto dos años de desbroces, talas y podas. Un trabajo duro pero gratificante, que ha dado sus frutos con la cosecha de 2021.

Tres hectáreas de viñedo en emparrado, con la **Ondarrabi Zuri** como protagonista y la **Ondarrabi Beltza** con papel de actor secundario o, se podría decir casi, de figurante. Todas ellas plantadas en pie franco. La fotografía nos muestra lo espectacular del lugar.

Los que aquí vivimos sabemos cómo es nuestro clima: temperaturas sin extremos, perfectamente reguladas por el mar, con una pluviometría muy elevada que suele variar entre los 1.600 y los 1.800 litros de agua por metro cuadrado y año. Vamos, cuatro veces lo que llueve, por ejemplo, en la D.O.Ca. Rioja. Es éste el principal motivo gracias al cual nuestros vinos son ligeros, de grado alcohólico bajo, con gran sensación de frescura y fáciles de beber.

El terreno sobre el que se asienta este viñedo dispone de una importante pendiente que, junto a su exposición principalmente sur, favorece una maduración adecuada



para que nuestra querida Ondarrabi muestre su mejor expresión. Y ya os adelanto que así es como sucede.

Sin embargo, uno de los secretos mejor guardados reside precisamente en lo que no se ve, lo que sucede bajo ese manto de plantas y hierbas. Suelos poco profundos y con menos materia orgánica de lo habitual en la zona, con la pizarra como base de todo ello. No hace falta que diga, aunque voy a decirlo, que los mejores vinos del mundo proceden principalmente de cuatro tipos de suelos: calcáreos, granito, volcánicos o pizarras. Ahí lo dejo.

Aitor y Jon practican una agricultura ecológica, natural, regenerativa y biodinámica. De hecho ya están trabajando para la obtención del sello de agricultura ecológica y posteriormente conseguir una certificación biodinámica. Llevan a cabo el proceso con sumo cariño, sabedores de que tienen entre manos un proyecto precioso, apasionante y esperanzador. Lógicamente se ven-



dimia de manera manual en pequeñas cajas, realizando varias pasadas para obtener el punto de maduración exacto en cada uno de los racimos. En bodega se trabaja también de manera natural: levaduras indígenas, pies de cuba, sin filtración, sin sulfitos, etc.

Tras todo este proceso nace, hace apenas un par de semanas **Sorkin 2021**. Un excelente txakoli que mantiene el carácter tradicional de la zona pero que se muestra pleno de autenticidad, sin maquillajes. Es el reflejo justo de ese precioso paisaje, de unas plantas que han vuelto a nacer, a ser mimadas, de la lluvia y el sol, del suelo, y por supuesto el trabajo y la pasión derrochadas por las

personas que lo hacen posible.

Los amantes del vino les estamos profundamente agradecidos por demostrar que en Gipuzkoa, a pesar de las condiciones climáticas, sí se pueden elaborar excelentes vinos naturales. Estoy seguro que esto animará a otros pequeños productores, que también hacen muy buenos vinos, a dar ese siguiente paso que hagan que su espíritu, autenticidad y, por supuesto, calidad suba un par de escalones.

Si os apetece probar Sorkin 2021, ya sabéis dónde encontrarme.

Salud!



ASTARBE
SAGARDOTEGIA

1563-tik

Txoritokieta Bidea, 13 - ASTIGARRAGA
943 551 527 · www.astarbe.eus



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

RELAX Y GASTRONOMÍA EN LA CABAÑA DEL ROBLE

Érase una vez un roble de 200 años que, sin buscarlo, se convirtió en una de las principales atracciones de **Villanueva de Arce**, lugar mágico situado en el Pirineo de **Navarra**.

Porque este roble, no es un roble cualquiera. Acoge una preciosa cabaña diseñada por Iñaki Urkia (arquitecto bioclimático) que ha sido construida reutilizando antiguas cubas de roble de la casa familiar de Luismi, uno

de los "culpables" junto a Mari Cruz de la existencia de este bello y sostenible espacio rural.

Agroturismo Mari Cruz es un sueño hecho realidad. Además de las 3 habitaciones iniciales con las que arrancaron la aventura, hoy cuenta también con dos apartamentos familiares, una cocina-comedor común con un árbol de juegos, una biblioteca, dos cabañas en los árboles y una **ecogranja** con animales, huerta y **cocina eco**.

No son ni ganaderos, ni agricultores, ni industriales. Pero conscientes del alejamiento que se ha ido produciendo entre la vida en el campo y la ciudad, brindan a sus huéspedes una experiencia única e inolvidable. Acercarse a la vida campesina de una granja ecológica, participando de las labores diarias que realizan tanto en la huerta como en la granja, para que niños y también adultos puedan contactar de nuevo con la naturaleza y disfrutar de una **jornada campesina**.

La cita es a las 10 de la mañana. A esa hora, todos los días, se realiza **la ronda de los animales** para darles de comer y atenderlos. Dura más o menos una hora y es una actividad abierta a todos.

La huerta es otro de los tesoros de este lugar. La producción la utilizan para el auto consumo y para alimentar a los viajeros rurales que nos alojamos en sus casas y cabañas. Invitan a probar a **hundir las manos dentro de la tierra** suelta y también a degustar lechugas, tomates, cebollas, puerros, remolachas, pepinos, berzas, acelgas, borrajas, alubias, judías verdes, pimientos, berenjenas... además de los pequeños frutos: frambuesas, fresas, arándanos y grosellas y algunos frutales que dan uvas, cerezas, ciruelas, manzanas...

Imaginaos los **ecodesayunos**, las **ecocenas** y las



cenas especiales que organizan a lo largo del año. Las **comidas** son **caseras**, hechas a fuego lento, con cariño y en el día, con productos de la huerta y granja, y con otros productos locales km0 y ecológicos (el 90% de los alimentos que sirven es de procedencia ecológica).

La actividad no para en torno a la buena gastronomía. Algunos días organizan **talleres de cocina** donde se descubre el origen de los alimentos a lo largo de una tarde con delantal.

Y para que disfrutemos de la estancia y también si queremos, se nos haga más leve la vuelta a casa, han montado una pequeña **despensa-ecotienda** donde por encargo podremos hacernos con bizcochos, yogures y panes caseiros entre otras muchas delicias. ¿Alguien da más?

«Queremos convertirnos en esos tíos del pueblo para permitirnos volver a contactar con la tierra.» (Luismi)

www.casauralennavarra.com

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 Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

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.

EL PAELLER:

Caldos y preparados de paella a la leña que se hacen en 18 minutos con un resultado exquisito.

- Caldo de carne, marisco o de verduras.
- Preparados para paella Valenciana, Senyoret, de Pato y Setas, Vegana...



Vinos del Penedes **AVGVSTVS**
y toda la gama de sus magníficos
vinagres **FORVM**

LUMAGORRI:

Distribución para la hostelería de Gipuzkoa de Pollo de Caserío Lumagorri y sus derivados, tanto en fresco como congelado.



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

IR A LA CARTA O A MENÚ

Se acercan las vacaciones de verano, un periodo en el que los que han tenido descendencia se encuentran con la problemática de la conciliación, que, aunque no debiera, sigue siendo una cuestión complicada muchas veces. Si ya resulta un tema de difícil

En los casos en los que haya hijos en un divorcio, pidan la carta por favor.

gestión en los casos de las familias que continúan unidas, la situación se puede volver aún más complicada cuando ha habido un divorcio o separación, pues no se tratará sólo de conciliar, sino que además habrá que adaptar esa conciliación al régimen de custodia que se haya establecido.

En aquellos casos en los que los padres están divorciados, los tiempos y formas de reparto vienen establecidos en un convenio regulador de las relaciones paternofiliales, o "el convenio", y que debería tener siempre dos características básicas. La primera, que además viene determinada legalmente, es que busque el "interés superior del menor". La segunda, que no es obligatoria, pero ayuda mucho a un cumplimiento sin lagunas, es que se adapte como un traje a medida a las necesidades de los padres.

Respecto del interés superior del menor, aunque pueda parecer un término rebuscado, se trata de que todo lo pactado en el convenio se haga pensando en el bienestar de los menores de edad, no sólo a nivel económico sino emocional, y para ello, deberá tenerse en cuenta también la situación de los padres, conjugando ambas ideas hasta hallar el punto intermedio entre ambas.

Para ello, **la labor del letrado, será ajustar el convenio a las necesidades del menor, y a las circunstancias particulares de los padres.** Una labor artesanal, que puede que se aleje del estándar o que se acerque con matices. Perdamos el miedo a consultar, a preguntar, y a poner encima de la mesa nuestras necesidades. Por hacer



un símil visual, es como ir a la carta o quedarse con el menú del día, que puede estar muy bien, pero no siempre nos sirve.

¿Se puede tener custodia compartida y que el reparto del tiempo no sea exacto al 50%? ¿Se puede tener custodia compartida si uno o los dos progenitores trabajan a turnos? ¿Puede que uno de ellos contribuya con más dinero que el otro a los gastos? ¿Debe aplicarse siempre el mismo régimen a todos los gastos?

La respuesta a todas las anteriores es sí. Los convenios estándar son perfectos en algunos casos, un reparto del tiempo y contribución económica del 50% exacto, pero no siempre sirven o son posibles. Tampoco sirve siempre una custodia compartida, a veces, la custodia monoparental será lo más deseable, bien porque uno de los progenitores no pueda compatibilizar una compartida, o porque pudiendo, se considere que es mejor para el menor que la custodia quede para uno de ellos, con un régimen de visitas más o menos amplio, de nuevo fuera del estándar.

La creatividad para buscar soluciones es clave en estos casos, y siempre que salvaguardemos el bienestar del menor, podemos pactar un régimen "a medida". Es muy importante tener siempre presente que el derecho no es sólo de los padres, sino que los menores tienen derecho a poder disfrutar de sus padres, a compartir tiempo de calidad con ellos. Así que en los casos en los que haya hijos en un divorcio, pidan la carta por favor.



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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



Aqua Vitae
Xperience



Viaje a México

a través de sus sabores y aromas



Bienvenidos al Norte de México (Baja California y Sinaloa)

Tostadita de Pulpo al Estilo Ensenada & Abasolo Sour
Frijoles Puercos Sinaloenses & Michelada Norteña

Paseando por Jalisco y Ciudad de México

Quesadilla de Birria & Agave Enchilado
Taco de Suadero & El Patrón Fresco

Disfrutando de Yucatán y Oaxaca

Salbut Criollo & El Sabor de la Victoria
(Pintxo campeón de España 2021)
Taco de Cochinita Pibil & La Esencia del Tío Jesús
Taco de Pollo con Mole Poblano
& El Secreto de Oaxaca

Dulce Despedida

Tarta de Tres Leches & NIXpresso

Lunes 23 de Mayo 20:00
Showroom Donostia





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Esta variedad de uva es emblemática en la Denominación de Origen Navarra que actualmente cuenta con más de 2.600 hectáreas de viñedo de Garnacha tinta y blanca.

ción de Reyno Gourmet.

Tras la recepción oficial que tuvo lugar en el Palacio de Olite, durante dos días se sucedieron distintas sesiones de cata de los más de mil vinos elaborados con Garnacha, procedentes de diferentes países. Esta variedad de uva es emblemática en la Denominación de Origen Navarra que actualmente cuenta con más de 2.600 hectáreas de viñedo de Garnacha tinta y blanca.

El broche de oro del programa lo puso "Garnoché, la Gran Noche de la Garnacha Navarra", que se celebró en la Sala de Armas de la Ciudadela de Pamplona el pasado 5 de mayo con la colaboración del Ayuntamiento de Pamplona. Un evento dirigido al público en general donde se disfrutó de la cata de vinos presentados al concurso, con 70 de la Denominación de Origen Navarra. Garnoché contó con la actuación de Razkin, músico navarro de amplia y reconocida trayectoria.

"GARNOCHE" CIERRA EL CONGRESO "GARNACHAS DEL MUNDO" EN NAVARRA

Navarra se convirtió durante unos días en el epicentro mundial de los vinos gracias al Concurso "Garnachas del Mundo" (Grenaches du Monde) que celebró su décimo aniversario en Olite el pasado mes de mayo. El evento congregó a un centenar de profesionales internacionales en la localidad y contó con la colabora-

En este podcast (<https://www.eitb.eus/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/detalle/8839577/garnoché-cierra-congreso-garnachas-del-mundo-en-navarra/>) escucharemos a diferentes protagonistas de una extraordinaria jornada vivida en torno a un producto de Calidad Navarra (Reyno Gourmet) como es la garnacha.

¡Salud!



con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

Domingos y festivos 13 h. Sábados, 17 h.

AULA DE COCINA

NAVARRA

NAFARROAKO

SUKALDARITZA

IKASGELA

**CLASE GRATUITA
KLASEA MUSU-TRUK**

y degustación al finalizar
eta bukatutakoan dastaketa

**¡APÚNTATE!
IZENA EMAN!**

22-23-24

MAYO - MAIATZA

SAN SEBASTIÁN / DONOSTIA

INSCRÍBETE / IZENA EMAN

www.auladecocinanavarra.com

SAN SEBASTIÁN / DONOSTIA

LUNES / ASTELEHENA 23

Turnos/Txandak: 10, 12, 16 y 18h.

MARTES / ASTEARTEA 24

Turnos/Txandak: 16 y 18h.

MIÉRCOLES / ASTEAZKENA 25

Turnos/Txandak: 16 y 18h.

LUGAR / LEKUA

Cofradía Vasca de Gastronomía / Gastronomiazko Euskal Anaiartea. (Andereño Elvira Zipitria, 2)



 Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
FONDO EUROPEO AGRICOLA DE DESARROLLO RURAL
Europa trabaja en las zonas rurales



Lito Leibar
HOPA Beer Denda - Donostia

“ESO NO ME GUSTA”

Cuántas veces las amatxos y aiatxos hemos escuchado “**ESO NO ME GUSTA**”.

Ya pinto canas y aún recuerdo decirse lo a mis aitas. Hasta los 20 años comía muy mal, la única verdura era puré de vainas. Hasta que conocí a **Pedro Subijana** y nos lo dijo bien claro a los comensales que estábamos sentados a la mesa celebrando el cumpleaños de mi tío **Amador Aldama**: “todo lo que se pone en el plato se prueba y se come”. Desde entonces no he parado de probar y comer. Incluso lloro pensando en todas las comidas perdidas de niño y no tan niño.

Ciertamente hay cosas que no nos gustan, y no tienen por qué gustarnos todas.

En el mundo de la cerveza artesanal se oye mucho: “**la cerveza artesana NO ME GUSTA**”. Acto seguido hay que preguntar si le gusta la cerveza; mayoritariamente la respuesta es un “**SÍ**”, a lo que los amantes de esta delicia líquida contestamos: “**la cerveza artesana TE GUSTA**”.

Aquí está el quid de la cuestión; al igual que no nos gustan todas las comidas, no tienen por qué gustarnos todos los estilos de cervezas. Se cuentan más de 100 estilos diferentes, y aumentando; **PILS, HELLES, AMBER ALE, STOUT, PORTER, IPA, LAMBIC, SOUR, GOSE...** cada una con sus variaciones, una buena cantidad para probar y buscar el-los estilos que más cuadren con tu paladar o gustos.

Mucha culpa de esto (esta creencia) la hemos tenido diferentes personas de la cadena -productores, distribuidores, hosteleros y tiendas especializadas- que en nuestro empeño, ganas, de hacer disfrutar de nuestra pasión a la gente, no hemos explicado bien que **cerveza** no es sólo lo que sale del grifo de un bar, sino que ésta es sólo un estilo de cerveza, mayoritariamente una Pils.

Si a un bebedor de cerveza industrial le damos un estilo diferente del que lleva degustando muchos años y le ofrecemos una **IPA**, la más consumida por estas tierras, diciéndole que la pruebe, que está muy buena, que es **cerveza artesana**, (todo cierto) le estamos confundiendo, ya que lo que tiene por cerveza en su cabeza no es esto. Si además le damos a probar una **SOUR, LAMBIC, GOSE, WILD ALE...** es muy probable que diga “la cerveza artesana NO ME GUSTA”. En este punto es cuando tenemos que hacer nuestro trabajo enseñando que también hay cerveza artesana de **estilo Pils**, el estilo de cerveza más vendido del mundo. **Hondarra** de Mala



Gissona es un ejemplo. Y hay muchos más: Basqueland, Gross, Boga, Naparbie, etc. también elaboran, entre sus cervezas, este estilo.

Todas son cervezas, todas diferentes, y aquí es donde uno empieza a probar, probar y probar, y a descubrir. Los establecimientos y comercios siempre tenemos novedades. Déjate asesorar por los hosteleros, por las tiendas especializadas. Vas a encontrar un sinfín de aromas, sabores, colores...

El de la cerveza artesana es un mundo que está en constante movimiento, investigando, innovando, sacando nuevos lúpulos, levaduras, etc. Pero esto da para muchos más artículos.

HOPA

BEER DENDA

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

Novedades semanales km0, nacionales e importación



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

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

📞 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📷 📺 📧 [hopabeerdenda](https://www.instagram.com/hopabeerdenda)

DI...VINOS

OREMUS MARDOLÁS FURMINT 2019 (HUNGRÍA)

Oremus es una bodega mítica. Haciendo historia, Oremus es el nombre de aquel viñedo del que se extrajo una uva a partir de la cual se elaboró, allá por 1630, una bebida dulce que se bautizó con el nombre de 'vino de lágrima de Tokaji' (Tokaj Aszú). En 1993, tras la privatización propiciada por la caída del muro de Berlín y el desmantelamiento de la Unión Soviética, Vega Sicilia decidió apostar por esta singularidad y adquirió la bodega fundando Tokaj Oremus. Su entrada supuso una revitalización de los vinos de la región.

Mandolás es un blanco seco al estilo de la Borgoña. Para mejorar aún más el potencial de este gran vino se elabora como los grandes blancos de la mítica región francesa.

Su nombre, Mandolás significa almendra, y procede de una de las parcelas de los viñedos de Oremus. Para su elaboración se emplea la uva furmint que es la variedad autóctona más abundante en la región. La crianza se realiza en toneles de roble húngaro con un tostado lento y ligero. El vino envejece en cuevas subterráneas que conservan una temperatura constante de unos diez grados, durante un tiempo que puede variar entre uno y dos años, al que se suman al menos seis meses de reposo en la botella. Es un vino con matices minerales y especiados, aromas silvestres y de hojas secas, con volumen en la boca, fresco y redondo. Color amarillo-pajizo, brillante y con reflejos verdosos. Muy aromático en nariz, toque ligeramente almendrado, herbáceo. Excelente cuerpo en boca un vino con mucha potencia. Platos Orientales, pescado crudo, pescados azules, mariscos...

**Jon Méndez**

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



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA • ALAVESA



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA IMPORTANCIA DEL CONOCIMIENTO

Hace unos años, concretamente en el artículo de febrero de 2018, os escribía sobre la importancia de formarse para trabajar en

cualquier profesión, incluida la nuestra, la de camarero. En aquel artículo, también comentaba, que antiguamente el que no quería estudiar se introducía en el mundo de la hostelería para trabajar, pero no porque le apasionara este mundo o bien le gustara esta profesión, sino lo hacía porque no le quedaba más remedio y por eso la gente siempre decía: *“para llevar platos no hace falta tener estudios”*. **Esa afirmación es tan absurda como errónea**, y ahora lo podréis comprobar vosotros mismos respondiendo a estas sencillas preguntas, si es necesario formarse o no...

Vamos a servir una mesa con 5 o 6 comensales, *¿a quién debo servir primero? ¿En qué momento debo comenzar a retirar los platos? ¿a quién debo servir primero el segundo plato? ¿Por qué lado debo servir? ¿Por qué lado debo recoger los platos vacíos?*

Podría seguir así con un sinnúmero de preguntas sobre el servicio, y ya no digamos si comenzamos a preguntarnos sobre *¿Cómo debo “tirar”(*) una cerveza?* o *¿Cómo debo servir un café?*

Como veras, un camarero no solo se limita a llevar platos, **un camarero es la extensión de la cocina, es la persona que te puede hacer sentir especial en cualquier restaurante**, ya sea un restaurante estrella Michelin o un bar de un pueblo recóndito.

El conocimiento nos va a dar respuesta a tres preguntas básicas ¿Cuándo? ¿Cómo? y ¿Por qué?, tanto en cualquier aspecto de la vida y como no en el *Arte del Servicio*. Tenemos todos claro que un cocinero debe aprender como limpiar un pescado, como cocinarlo y como manipularlo, pues en la sala nos pasa lo mismo, con el inconveniente que debemos

aprender cosas que no tocamos de forma habitual como por ejemplo saber como se elabora un vino u otro, cual es el proceso de recolecta y tostado del de café... pero sobre todo debemos saber cómo conservar en nuestro establecimiento el producto, como manipularlo y como servirlo.

El conocimiento nos va a aportar tranquilidad y seguridad a la hora de realizar bien nuestro trabajo, pues si yo tengo que crear un coctel con un determinado producto, primero debes conocer en profundidad ese producto para poder elaborar el mejor coctel posible con ese producto.

Por ejemplo, el coctel que os traigo hoy, es una *fusión de un postre tradicional* nuestro como es el arroz con leche *con un plato típico japonés* como son los makis. Os preguntareis que hicimos, pues bien, es un postre o un coctel, en realidad **es una armonía, donde el 50% es sólido y el otro 50% es líquido**. Para elaborar este coctel, estudiamos ambos platos (donde se crearon, como se elaboran, como se emplan...). así como los productos que íbamos a trabajar como el ron, guayaba, mango, arroz, leche... para saber cómo los podríamos manipular y como unirlos entre sí. La conclusión fue que por un lado íbamos a servir el arroz con el mango (maki, parte sólida) y por otro lado la crema del propio del arroz, ron, zumo de guayaba y sirope de especias convirtiéndolo en la parte líquida (coctel).

() Se denomina tirar una cerveza al acto de servir bien una cerveza, pero nunca se dice servir sino tirar.*



ORIENTE Y OCCIDENTE

INGREDIENTES:

- 4 cl Plantation Original Dark
- 6 cl. crema de arroz con leche
- 6 cl. zumo de guayaba
- 1,5 cl pure de mango
- 1,5 cl sirope Spicy (canela y chile) Monin
- 1 pizca de canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Historia del cóctel:

Con este coctel queríamos fusionar dos culturas, Oriente a través de fruta (guayaba, mango) y especias (canela, chile) y Occidente con un postre tradicional como es el arroz con leche.

Elaboración del cóctel:

Lo primero que debemos elaborar es un buen arroz con leche tradicional, como el de la Amona, con pieles de cítricos, canela, azúcar, arroz y por su puesto una buena leche de nuestros caseríos. Una vez que ya hemos hecho el arroz con leche, lo que haremos será colar una parte de ese arroz para reservar esa crema que nos ha dado la cocción del arroz donde hemos extraído a leche todo su almidón.

Una vez que ya tenemos todos los ingredientes, los introduciremos en la coctelera, agitaremos bien, y serviremos en nuestra copa. Para decorar usaremos canela en polvo simulando la que le echamos al arroz con leche.



Aqua Vitae



alzóla
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzola
www.alzola.com



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

EL PANTONE DE LA HUERTA

Verde, rojo, naranja, blanco, amarillo, morado... Guisantes, coliflor, remolacha, mandarinas, tomate, calabaza, fresas, uvas, maíz, zanahoria... colores! Cada día comemos colores. Nuestros platos se inundan de atractivos pigmentos que nos aportan beneficios para nuestra salud. Te pregunto: ante una cesta de manzanas rojas, verdes y amarillas ¿Cuál elegirías? y ahora dime en que has basado tu elección... sabor, textura, color... Cualquier opción es válida, pero te has parado a pensar que hay detrás de los diferentes colores? En este pequeño matiz, el color, se encuentran importantes y saludables propiedades. Así, mientras las primeras facilitan el sueño, las segundas previenen la osteoporosis y las terceras fortalecen el sistema inmune.

Y ahora le toca el turno a la lechuga, mil variedades para elegir, ¿Para nuestra salud es lo mismo el verde intenso de las hojas externas de la lechuga? No. El color de cada lechuga determina su poder antioxidante, por ejemplo las variedades tipos "Romana", "Batavia" son menos antioxidantes que la "Hoja de roble" y el "Lollo rosso".

Aunque queda mucho por investigar y un plan nutricional no se debe basar en los colores, de un vistazo nos pueden ayudar a descifrar qué se esconde tras un colorido plato de alimentos de nuestra huerta.

Así puedes identificarlos resumiendo las propiedades de cada color:

Verde: contienen luteína, un antioxidante que refuerza la visión. También tienen potasio, vitaminas C y K y ácido fólico.



Naranja-amarillo: ricos en vitamina C y betacaroteno ayudan a conservar una buena visión, mantener la piel sana y reforzar el sistema inmunitario.

Rojo: son ricos en fitoquímicos como el licopeno y las antocianinas, que mejoran la salud del corazón y disminuyen el riesgo de cáncer.

Violeta: sus antioxidantes y fitoquímicos combaten el envejecimiento disminuyen el riesgo de cáncer y preservan la memoria.

Blanco: son ricos en fitoquímicos y potasio que ayudan a reducir los niveles de colesterol, bajar la presión arterial y prevenir la diabetes.

Así que ya sabes, llena tu plato de variados colores, ¡tu salud te lo agradecerá!



CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

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

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - **661 544 675**

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



SABTA ANA (ARRASATE)

EXCELENTE MENÚ DEGUSTACIÓN DIARIO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No habíamos pasado por casa de **Iñaki Pildain** desde que en marzo de 2020 se sobrevino la pandemia. De hecho, el que realizamos aquel mismo mes para el número 187 de nuestra revista con la intención de que fuera portada de la misma, fue uno de los últimos reportajes que realizamos antes del desastre. Finalmente, un plato del chef y propietario de Santana fue la portada de dicho ejemplar... pero exclusivamente en edición digital. Santa Ana marcó nuestro cambio más radical como empresa de ediciones.

Casualmente y sin buscarlo, volvimos a Santa Ana el 23 de marzo de este año, apenas dos años y unos pocos días después del 2º aniversario del 13-M de 2020, la fatídica fecha en la que todo nuestro mundo cambió.

Y a pesar de los pesares, a pesar de que todavía era necesaria la utilización de mascarilla y de que todavía no se terminaba de ver la luz al final del túnel, nos encontramos con un Iñaki Pildain alegre y positivo, con ganas de seguir haciendo disfrutar con su cocina a sus clientes y amigos, y con nuevas ideas como el muy atractivo **menú degustación diario** que nos ofreció como tema a tratar en nuestro reportaje.

Recogimos el guante del esmerado cocinero arrasatearra y optamos por ese menú, una de las novedades de su nueva carta, que se ofrece al muy ajustado precio de **30 euros** y que incluye **dos entrantes al centro, media ración de pescado, media de carne y postre**, una estupenda opción para quien quiera adentrarse en la excelente cocina casera con toques de autor de este cocinero heredero de la filosofía del "hágalo todo usted mismo" de **Koldo Lasa**, restaurador a cuyas órdenes trabajó durante una lagra temporada Iñaki dejando una muy buena impresión como bien demuestra su



ex-jefe a quien siempre le brillan los ojos cuando menciona o se le menciona al chef de Arrasate.

Un menú casero, variado y colorista

Huelga decir que los platos que Iñaki sirve tanto en su carta como en sus menús son caseros al 100% y es que el propietario del Santa Ana incluso **elabora su propio pan**, sus propios ahumados... y valora sobremanera la cocina elaborada con sus propias manos.

Empezamos la degustación con unos exquisitos **Fritos variados** fuera de menú. Iñaki quería, de esta manera, que probáramos este producto que tan buen tirón tiene en bodas y celebraciones, en mesas de familias con niños... o simplemente en mesas en las que gusten los fritos, ya que resultaron ser, sencillamente, exquisitos. Había fritos de queso Gorgonzola, de Chorizo, de Marisco, de Pimiento del piquillo... todos elaborados con una bechamel impecable y sabrososa.





HOTEL RESTAURANTE SANTA ANA
Uribarri auzoa, 37 - ARRASATE
Tf: 943 79 49 39

Pasamos ya al menú propiamente dicho con el primero de los dos platos que son servidos al centro: una succulenta **Ensalada de txopitos** que representa perfectamente ese clasicismo “con detallitos” que caracteriza la cocina de Iñaki. La ensalada resulta exquisita, suave, fácil de comer y se termina con pesar pues tranquilamente podíamos haber comido una ración entera por barba.

Seguimos con el segundo plato al centro: unos **Guisantes de temporada con habitas y torreznos**. El punto de cocción de la verdura es sencillamente perfecto y el añadido de los torreznos, una graciosa sustitución del habitual jamón, resulta tremendamente original y, sobre todo, succulento, cualidad que se ve acrecentada por el añadido de un contundente y rico pan suflado y una potente pero edificante sal rosa de intenso sabor que acompaña como un guante al plato.

Seguimos para bingo con la ración de pescado: un **Rape con salsa americana** que resulta, al igual que los anteriores, un plato soberbio: el rape está asado en su punto, la salsa es impecable y las almejas, servidas prácticamente crudas, resultan de un sabor y una jugosidad espectaculares.

Como último plato fuerte nos es servido un **Magret a la plancha con puré de Reineta y frutos del bosque**, otro clásico actualizado por Iñaki con el añadido de fruta seca y que es servido en un punto de cocción ideal, cuidando, como con una txuleta, que el interior de la carne permanezca roja y el exterior mantenga su punto de asadito para asegurar un toque crujiente al paladearlo.

Finalmente, pasamos a los **postres**, donde Iñaki no se limita a servirnos los dos correspondientes al menú en una mesa de dos comensales, sino que nos anima a probar algunas más de sus creaciones, así que probamos la **Torrija con helado de crocanti**, la **Tarta de piña**, el **Sorbete de plátano al Ron**, Helado... un dulce final que nos deja con la sonrisa en los labios, felices y dispuestos a repetir visita en este excelente local en cuanto se tercie la ocasión.

Por supuesto, este cuidado menú, que llevaba dos semanas en circulación cuando visitamos a Iñaki, será actualizado y cambiado continuamente teniendo en cuenta las estaciones y el mercado. Una muy recomendable opción para todo aquel que tenga que o quiera acercarse a Debagoiena.



LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

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

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

HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

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

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

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa.

Este último mes de marzo, he tenido el honor de poder impartir la parte práctica del "Curso formativo de Pescadería", ofrecido por la Cámara de Comercio de Gipuzkoa.

Ha sido un honor en doble sentido: por poder participar activamente en la transmisión de conocimientos de nuestra profesión y, además, por las personas que he tenido la oportunidad de conocer a lo largo de este mes.

Cómo ya he comentado en muchas ocasiones, creo firmemente en la necesidad de una formación reglada y sería para nuestra profesión. Una formación en la que no sólo se aprendan los conocimientos básicos sobre el arte de vender y manipular el pescado, sino que también se transmitan e inculquen las artes necesarias para brindar una exquisita atención a la clientela. Comprendiendo que no solo se trata de vender pescado, también de hacer posible la supervivencia y el auge de un sector que actualmente se encuentra en cierto declive.

Y con esa ilusión, el uno de marzo comenzamos con la formación. El alumnado de este curso fue de lo más plural: destacando por número los participantes marroquíes, también tuvimos una representante de Senegal, otro argentino y un donostiarra.

La experiencia además de gratificante y enriquecedora, no estuvo exenta de dificultad ya que, a la enseñanza de las especies y modos de preparación, hubo que agregar las grandes diferencias lingüísticas y culturales.

Para poder sumergirse en el mundo de la pescadería tuvieron que aprender nuestros pescados, características o grados de frescura, y además familiarizarse con sus denominaciones y modos de cocinado en nuestra sociedad.

Fue también una experiencia muy rica poder observar cómo trabajan y consumen el pescado en tan dispares lugares del mundo como Marruecos, Argentina o Senegal.

El aprendizaje fue mutuo en muchos aspectos.

Los alumnos marroquíes nos enseñaron cómo venden el pescado en las calles de sus pueblos de costa, tan ricos en pesca de cercanía y de especies como la sardina o la antxoa. Cómo sigue vigente en ese país el arte del regateo y de la seducción al cliente a base de rebajas y platos de favor.

También fue grato descubrir cuán rico es Senegal en pescado y la gran cantidad que se consume a diario en muchos hogares senegaleses.

Y aprendimos sobre algunas especies de pescado de río que se consumen en Argentina.

A su vez, el alumno donostiarra, aficionado a la pesca con caña, nos recreó contándonos anécdotas, trucos y peculiaridades de peces y artes de pesca de nuestra costa.

Todo un verdadero intercambio cultural en las tardes de invierno en la Bretxa, entre hielo, escamas y cuchillos.

¡Un regalo para los sentidos!



Aprovechando la pluralidad del grupo y el buen ambiente que se creó, convenimos que la última clase iba a ser de degustar.

Nos fuimos a una sociedad gastronómica y cocinamos el pescado cada uno al estilo de su país.

Una experiencia gastronómica que nos sumergió a cada cual en la cultura del otro, en su pueblo, en la cocina de su casa.

Por circunstancias de última hora, y con gran pena, la chica senegalesa y el alumno argentino no pudieron cocinar ese día, así que nos encontramos con las recetas de la cocina vasca de pescado y la cocina marroquí de pescado.

Los jóvenes marroquíes nos prepararon antxoa rellenas y lamotes al horno.

Y los vascos aportamos una sopa de pescado al más puro estilo donostiarra (he de reconocer que me la hizo mi madre, a la que siempre le sale buenisima) y unos lomos de merluza al horno sobre cama de patatas y con su refrito de ajos.

La cocina marroquí es un festival de colores y olores. Gracias, sobre todo, a la gran cantidad de especias que utilizan: clavo, jengibre, cúrcuma, pimentón, pimienta, comino... todo es poco para ell@s, tan amantes de los sabores intensos y picantes.

Así que cuando probaron nuestra suave y blanca merluza al horno, con sus patatitas y su refrito, les pareció de los más soso, y solo hicieron catarla y volver a su pescado especiado.

A los vascos presentes en la mesa el plato que prepararon con antxoa nos gustaron. Pero con lo puristas que somos en Euskadi con el sabor, la textura y el olor de los alimentos; con lo que nos gustan a nosotros los sabores más primarios, distinguiendo como distinguimos los pequeños matices que presentan unos pescados y otros, aquellos lomos de antxoa del Cantábrico recién pescada, en plena campaña costera, llenos hasta rebosar de potentes especias... nos pareció, casi, un sacrilegio.

Y no es que el plato estuviese mal cocinado o tuviera mal



sabor. No, ni mucho menos, lo único que pasaba es que las antxoas no sabían a antxoa, y eso es precisamente lo que nos gusta a los vascos: que ¡la antxoa sepa a antxoa!

¡Qué curioso! Cómo cada cual estamos acostumbrados a lo que nos enseñan desde niñas, y como nos cuesta cambiar... Aún y todo, y a pesar de nuestras grandes diferencias culinarias y culturales, el intercambio de conocimientos fue una gran experiencia y un regalo, tanto para el paladar como para el corazón.

A mí personalmente, me encantaron las antxoas que no sabían a antxoas y los lamotes que no sabían a lamotes.

Me encantó el rato que compartí con ellos en la cocina, las palabras en árabe que intenté aprender, la ilusión con la que cocinaban los platos de su país, la conversación en la mesa.

Todo.

Me entusiasma ver cómo ante un mismo producto, el ser humano se ha comportado de manera tan diferente en distintos lugares de la tierra.

Cómo han influido, a lo largo de la historia, un montón de factores para que esto haya sido así.

Y ver cómo, a través de la manera de cocinar los productos se pueden entender las culturas del mundo.

Un deleite poderlo saborear todo junto en una mesa, alrededor de una antxoa. ¡Toda una vivencia!

Cómo no puede ser de otra manera, aquí os paso la receta con la que ellos cocinaron ese día las antxoas.

Os va a resultar rara, ya lo sé, pero os animo a que la probéis, solo por el placer de probar algo nuevo.

Salir de nuestra zona de confort y abrirnos a nuevas experiencias despierta en nosotros ilusiones que creíamos dormidas... y en esta ocasión, y una vez más, a través de lo que el mar nos quiere regalar.

On egin!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



ANTXOAS AL ESTILO MARROQUÍ

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 1 1/4 kg. de antxoas abiertas en mariposa
- 1/2 cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- Una mezcla de estas especias (o similares): pimentón dulce, pimentón picante, comino, cúrcuma, pimienta negra molida.
- Un puñado de Cilantro fresco finamente picado.
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Aceite de girasol para freír
- 1/2 vaso de zumo de limón
- Harina de trigo

ELABORACIÓN:

Hacemos una pasta mezclando: la cebolla, el ajo, las especias y el cilantro con media taza de aceite de oliva virgen extra y 1/4 de taza de zumo de limón. Y sal al gusto.

Ahora vamos a proceder a preparar las antxoas para freírlas.

Colocaremos una antxoa en la palma de nuestra mano con la piel pegada a nuestra piel.

Sobre ella colocamos una cucharada de la pasta anteriormente citada, y la cubrimos con otra antxoa abierta, quedando cola con cola y las pieles de ambas en la parte exterior del bocadillo.

Las pasamos por harina y procedemos a freírlas en abundante aceite de girasol.

Acompañamos este plato con una fresca ensalada verde.

Y a comer!



Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



HAND MADE

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

www.astobiza.es

Distribución para Gipuzkoa:

KAPELA
Gourmet Selección

620 39 67 87

comercial@kapela.es



Txakoli de Larga Guarda.



Innovación Km.0



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

La receta de... **AINARA LÓPEZ****TORTILLA DE ALCACHOFAS**

Puede que ser respetuoso con las temporadas y todo lo que la naturaleza nos da sea de esas cosas que a parte de hacer conciencia te hace sentir bien. Pero no un bien como si fueras ejemplo de nada ni mucho menos, te hace sentir bien porque es el mejor momento, el mas sabroso y responsable. Ahora tenemos, ya casi a punto de terminar, la maravillosa temporada de alcachofas y no se me ocurre mejor idea para daros que esta tortilla que puede hacer de una cena un momento especial, incluso podemos hacer de esta receta una de esas que se quedan en nuestras casas impacientes esperando a que vuelva la alcachofa en todo su esplendor. Esperar casi siempre merece la pena, así que os dejaremos crecer y vivir tranquilas para luego poder disfrutar de vosotras.

Además no lloréis por ellas porque dan paso a los espárragos y eso es una continuación de unos meses maravillosos. A disfrutar que aquí hemos venido para eso.

INGREDIENTES:

- 3 ó 4 alcachofas (dependiendo el tamaño).
- 5 huevos L
- 6 ajos frescos.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Perejil y cebollino fresco.
- Pan bueno tostado.
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Empezaremos limpiando las alcachofas. Para ello retiraremos varias capas de hojas, dejaremos parte del tallo y desde él empezaremos a "pelar" el tallo y dejar la base de la alcachofa limpia. Cortaremos la punta, abriremos en dos y retiraremos los pelillos que puedan tener en el medio. Meteremos en agua con limón mientras preparamos los demás ingredientes.

2 Limpiaremos los ajos frescos quitando la primera capa y cortándole el culo. Los cortaremos en dados de medio centímetro.

3. Pondremos en una sartén un par de cucharas soperas de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté caliente añadiremos las alcachofas que habremos cortado en rodajas finas. Cuando las tengamos a medio hacer añadiremos los ajos frescos y una pizca de sal.

4. Cuando estén las alcachofas y los ajos frescos dorados los retiraremos.



5. Batiremos los huevos con su punto de sal y les añadiremos perejil y cebollino fresco picado. Añadiremos las alcachofas y ajos frescos y cuajaremos la tortilla en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.

6. Lo ideal es acompañarla de un buen pan que podamos tostar con una gota de aceite de oliva.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ENSALADA CÉSAR

INGREDIENTES:

Salsa César: 1 huevo, 2 cucharadas de queso rallado tipo Parmesano, 3 anchoas en aceite, 1 cucharada de mostaza, 1 diente de ajo, 1 chorrito de salsa inglesa tipo Perrins (opcional), aceite de oliva virgen y sal.

1 rebanada de pan de molde tostadas en la tostadora o sartén y cortada en dados, hojas de lechugas variadas bien limpias, 8 tomatitos cherry cortados a la mitad y pechuga de pollo cortada en tiras con empanado clásico (harina, huevo y pan rallado).

ELABORACIÓN:

Esta receta se compone de varias elaboraciones:

- 1 En un vaso de turmix, añadir todos los ingredientes de la salsa César, EXCEPTO el aceite de oliva.
- 2 Cuando hayamos conseguido una salsa densa, ir añadiendo el aceite de oliva en hilo, sin parar de turbinar, hasta crear una mahonesa con un sabor riquísimo. Si queda muy espesa, añadir unas cucharadas de agua fría.
- 3 Freír con cuidado las tiras de pechuga empanada. Y reservarlas para el montaje.

MONTAJE:

1. En un Bol, ponemos las lechugas bien limpias y vertemos la salsa César por encima y mezclamos muy bien.
 2. Colocamos ahora en un plato o bandeja las lechugas aliñadas, y colocamos de manera vistosa, los dados de pan tostado y el pollo frito.
- Y ya tendremos la Ensalada César, preparada para comer.

Receta elaborada por: **Naiara y Yeisa.**

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

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

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

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

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

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

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

ESCALIVADA

Aupa kuadrilla. Dice Josema que este número de Ondojan le dedicará bastante espacio a los productos de la huerta y que si me va bien puedo escribir este articulo sobre ello o si lo prefiero tema libre. Que queréis que os diga, voy a recoger el guante. No en vano se utilizan comúnmente expresiones como *"llevar-te al huerto"*, propuestas metafóricas como *"me gustaría plantar mi nabo en tu huerto"* o se cantan jotas picantes como la que dice: *"entrecavando patatas te lo vi por detrás, lo tenías más negro que la mula del Blas"* (aquí tengo que decir que si Josema decide censurar todo o parte del párrafo que precede a este paréntesis lo entenderé).

Pero vamos al lío. No sé si la escalivada puede considerarse erótica o no. Lo que sí sé es que siempre que se la he preparado a mi pareja y/o a comensales de sexo femenino han disfrutado muchísimo (y el disfrutar comiendo, máxime alimentos que no son de digestión pesada, predispone para la aproximación amorosa).

Las verduras al horno son sanas pero exponencialmente más sabrosas que cocidas. Yo os propongo poner en una o dos bandejas de horno pimientos rojos y verdes grandes, berenjenas cortadas en tiras a lo largo y tomates cortados en rodajas gruesas con sal, aceite y un poco de agua. A 180 grados hasta que se cocinen las verduras a las que daremos la vuelta y añadiremos más agua si es necesario. Por otra parte poner en una sartén grande mucha cebolla cortada en juliana a pochar a fuego lento durante un buen rato.

Luego, tras pelar los pimientos, disponemos con cariño un poco de cada verdura en los platos (si utilizamos un arete quedará una presentación de restaurante, en ese caso cortaríamos la berenjena en rodajas) y acompañamos con una buena ventresca y unas anchoas ricas. Podemos triturar un



Fotografía: **Víctor Domínguez López.**

<https://sites.google.com/site/movilseelive/>

poco de perejil con aceite de oliva que quedará rico y bonito en un plato blanco.

Algo de beber para acompañar, hay Txakolis de Getaria rosados que a este plato le van al pelo y tienen un punto erótico, y si hemos abonado bien la tierra ya podemos plantar nuestra *semillita* (decididamente hoy no tengo el día con las metáforas).

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



*"Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría."*

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

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



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es



JAVIER MOSQUERA
Abogado

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

El Abogado Responde

Alquiler de renta antigua

Mis padres son propietarios de un piso que adquirieron en su juventud, y luego al tener familia se mudaron a otro alquilando el primero. Yo siempre he sabido que el piso, era un alquiler de renta antigua y poco más. La renta que pagan es ridícula (12€, mes).

Por lo que yo sé los arrendatarios son un matrimonio mayor, con dos hijas, que no viven en el domicilio familiar. Preguntas:

a) Qué posibilidades tengo para hacerme con el piso.

b) Qué posibilidades tengo para subirles el alquiler y en qué medida o proporción.

c) Como abogado, recomiendas ir de frente y solicitarles un incremento de la renta bajo la amenaza de volver a ocupar el piso (con los plazos que corresponda) aún sabiendo que es una contradicción pues hasta donde yo sé podría recuperar el piso si me hiciese falta, lo cual entraría en contradicción con solicitarles una mayor renta con un nuevo contrato.

(P.M. - E-mail)

Respondiendo a lo que comentas:

a) Me indicas que te consta que ya no viven en el piso, por ello deberías ir al ayuntamiento para saber si siguen empadronados. Si no están empadronados, envías un burofax indicándoles cómo la vivienda está vacía y solicitas el fin del arrendamiento por falta de uso y que en un plazo de 2 meses quieres la entrega de la vivienda. Si no te la entregan, tendrías que ir al juzgado a solicitar desahucio.

Si siguen empadronados, deberías buscarte la vida para demostrar que habitan en otra vivienda, saber la dirección, e igualmente proceder a enviarles el mismo burofax que te comentaba antes.

b) La subida es proporcional a la renta que abonan, con lo que la subida, sería mínima. Tam-

bien le puedes pasar la parte proporcional del IBI, obras generales de comunidad...

c) Te reitero lo anterior: espera a que fallezcan o se trasladen. Todo lo demás lo tienes en contra, y aunque les amenaces con una subida de renta, ellos pueden informarse que la subida va a ser ínfima.

Incendio intencionado

Quería hacerte una consulta sobre un incendio en un garaje comunitario de un coche estacionado en su parcela. El seguro del coche incendiado no se hace responsable de los daños totales porque dice que el incendio ha sido intencionado.

La comunidad ha asumido los gastos producidos a la comunidad (Sistema eléctrico, limpieza del garaje y sistemas de ventilación). Los seguros de vivienda de varios vecinos han asumido los gastos comunitarios producidos por el incendio a sus clientes.

Yo como vecino no estoy de acuerdo en asumir la responsabilidad porque el vehículo que ha producido el incendio está en propiedad.

N.R. (E-mail).

En este caso, tanto a nivel de Comunidad de Vecinos, o a nivel particular tuyo, se debería proceder a denunciar al propietario del vehículo incendiado, y subsidiariamente a la Compañía de seguros de dicho vehículo, por la totalidad de los daños irrogados en el garaje. Esta denuncia penal se debe cursar ante el juzgado y ahí se dilucidará la responsabilidad del propietario del vehículo y su compañía de seguros por los daños causados a terceros, obteniendo el abono de los gastos de reparación por el incendio.

Otro asunto es si luego la Compañía quiere dirigirse contra el propietario del vehículo por supuesta intencionalidad...

Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasas, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

Kalitatezkoa bada, gorria da

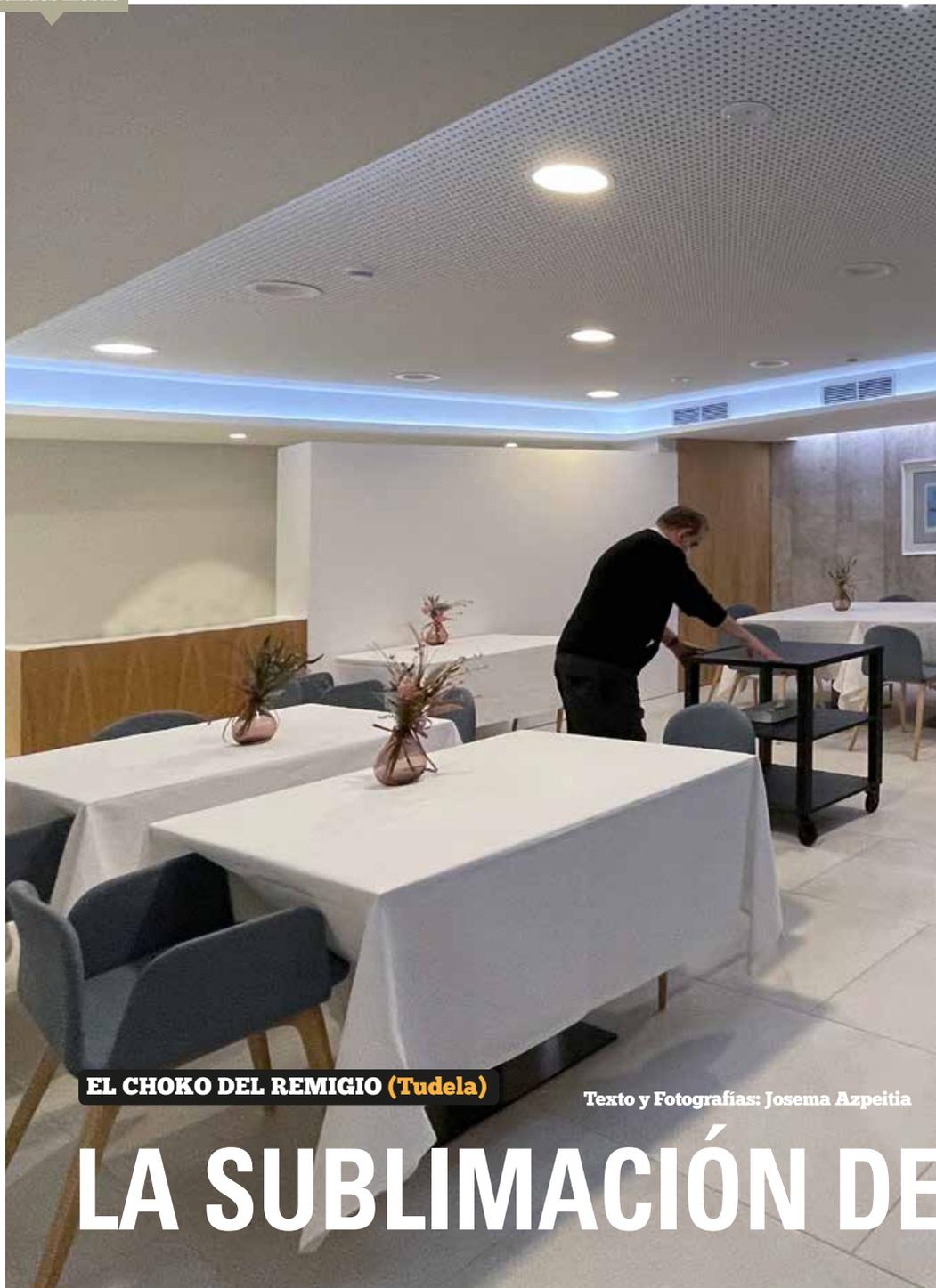
Si es de calidad, es roja



enxatia
BAGARDOS
BAGARDOS

hazi

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
D.O. VALLE DE LA OJA



EL CHOKO DEL REMIGIO (Tudela)

Texto y Fotografías: Josema Azpeitia

LA SUBLIMACIÓN DE

La pandemia ha traído consigo muchos cambios, algunos como consecuencia directa de la misma, y otros debidos a que el parón intermitente que ha supuesto la irrupción del virus ha hecho reflexionar a mucha gente sobre la idoneidad de la línea que estaban siguiendo y la posibilidad de aplicar una serie de cambios en su labor y su estrategia comercial. En el caso del Remigio de Tudela ha tocado un poco de todo: las restricciones de Navarra, en muchos momentos más duras y demoledoras para el sector que las de la CAV, llevaron a Luis Salcedo, cocinero del restaurante, a modificar su oferta y especializarse, entre otras cosas, en arroces, producto que sigue manteniendo en su comedor de diario y en la oferta del Patio del Remigio. Por otra parte, tanto el hotel como el restaurante han sido renovados en un proceso que venía fraguándose antes del desastre y que ha tenido como consecuencia más significativa la apertura de El Choko del Remigio, un espacio gastronómico en el que el chef de este emblemático restaurante podrá dar rienda suelta a su inagotable creatividad.



LA HUERTA LOCAL



Cinco mesas, una decoración suave en tonos pastel en la que predomina el blanco de las paredes, los manteles y el suelo, una atmósfera relajada y una sensación de aislamiento y exclusividad son las características que definen al **Choko del Remigio**, un agradable espacio creado en una zona anexa al restaurante de diario del centenario establecimiento tudelano, ocupando aproximadamente la mitad del bajo del edificio que han anexionado al hostel originario posibilitando que este emblemático local se convierta en hotel y se asome con determinación y orgullo a la preciosa Plaza de los Fueros de la capital de la Ribera. Esta obra ha sido la principal preocupación de la familia Salcedo durante los dos últimos años, y fuente de numerosos quebraderos de cabeza, pero el resultado no podía ser más satisfactorio: el Remigio Luce, desde finales del pasado año, con una de las fachadas más bonitas en el enclave más significativo de la ciudad. **De estar en una calle peatonal secundaria, este local ha pasado a ser el hotel más céntrico y más moderno de Tudela.**

El Choko, vaya por delante, no es un restaurante "al uso". Se trata de un espacio en el que, de momento, Luis Salcedo ofrece un menú **degustación de cocina creativa con propuestas que no se encuentran habitualmente en la carta** del restaurante y entre las que cobran especial importancia las verduras de temporada ocupando estas la práctica totalidad del menú.

Además, el Choko cumple igualmente la función de **reservado** pudiendo ser solicitado por familias, grupos, empresas... que deseen realizar una comida en la intimidad, una reunión de trabajo, una celebración íntima... estamos, por lo tanto, ante un espacio multiusos que va a cubrir dos necesidades con las que a veces se encontraban los Salcedo en el espacio anterior.

En nuestro caso, tuvimos la oportunidad de estrenar el Choko del Remigio el pasado 19 de marzo cuando acudimos a Tudela a tomar parte en el Congreso que se celebró en torno a la Alcachofa y a las verduras en general. Y lo hicimos degustando el menú degustación de verduras que Luis Salcedo tuvo a bien prepararnos y servirnos.







Tras la bienvenida por parte de **Juan Salcedo**, hermano del cocinero y jefe de sala, quien nos sugirió acompañar la comida con **A Torna Dos Pasas**, un potente Ribeiro tinto de Arnoia (Ourense) a la vez que nos sirvió, como picoteo, un excelente Aceite de Oliva de la casa navarra Castillo de Monteagudo, el menú se inició con tres aperitivos: unos **Ajetes tiernos fritos**, (“momento adecuado y fritura” según Luis Salcedo), una **Croqueta de boletus, Idiazabal y quinoa** y un **Panipuri** (al que Luis denomina cariñosamente “Mari Purí”) **de ensaladilla de remolacha, yogur, antxoa y frambuesa**. Tres pequeñas propuestas que dejan clara, con su variedad, originalidad y, en cierto sentido, osadía, la intencionalidad del chef en este nuevo espacio: jugar y hacer partícipes del juego a quienes se acerquen al mismo.

Siguió el menú con un **Cogollo del grumillo complementado con salsa tártara, trucha ahumada de Yesa ahumada en el propio restaurante y brotes de mostaza**, plato 100% navarro (como prácticamente todos los del menú)

con el que Luis Salcedo da una nueva vuelta de tuerca a uno de los productos más emblemáticos de la huerta tudelana.

El siguiente plato, servido en un falso cojín cual si de una joya se tratara, fue una clarísima muestra del nivel de técnica y sofisticación al que puede llegar la cocina de Luis Salcedo. Se trató de un **Bombón de yema-vainilla envuelto de guisante de lágrima en crudo** como si fuera una croqueta y coronado con caviar del Yesa, un plato de textura y de sabor que aúna el punto dulce de la vainilla, el graso de la yema, el punto salino y graso del caviar... jugando, a fin de cuentas con el dulce y el salado. Un plato que el chef del Remigio, en su modestia, califica como “súper sencillo” sin ser consciente, o siéndolo, de que la sencillez puede estar en la elaboración del plato pero que el hecho de idearlo tiene, de por sí, un incalculable mérito. Una exquisitez que se despacha con un suspiro y que deja una agradabilísima sensación en boca.

Tras el bombón hacen su aparición los **Espárragos** servidos en dos maneras diferentes. La primera, considerada





por Luis su **"primer gran plato"** consiste en un **Espárrago cocinado 6 horas a 65° y terminado en el horno a 225°** durante 5 minutos. Fue un plato ideado hace 10-15 años cuando se empezó a poner de moda la cocina al vacío y el primero que Luis creó él solo, fuera de la órbita de la cocina tradicional que había mamado toda la vida a las faldas de su madre. Fue un plato que cosechó un gran éxito entre la clientela y rompió con la tradición de servir los espárragos mayoritariamente con huevo escalfado "a la tudelana".

La segunda preparación de espárrago corresponde a un plato ideado este mismo año, y consistió en un **Espárrago asado a la parrilla de carbón**. Para poder hacerlo sin que la cabeza se quemara, Luis envuelve la punta con una costra de sal que la protege mientras el resto del cuerpo se asa lográndose, tras pelarlos, una textura similar a la de un espárrago confitado. Otra exquisitez conseguida con las "venas blancas" de la huerta navarra.

Siguió un plato típico de esta zona de la Ribera que encontramos prácticamente en todos los restaurantes que trabajan con verduras: una **Cebolla confitada sobre un fondo de cebolla caramelizada**. Es muy importante en este plato que el confitado se haga en aceite de oliva para que la importancia no sea del aceite sino que sea principalmente de la cebolla que se deja en un punto de cocción "al dente" y se

acompaña de un aire de Queso del Roncal.

El siguiente plato dejó clara la capacidad de Luis Salcedo de hacer alta cocina con los productos más modestos de la tierra. Consistió en un **Puerro hecho como un calçot, a la llama, acompañado de una Meunière de pollo** que le aporta acidez así como un caldido de pollo. Un plato armónico, fresco y terriblemente original.

Siguió una **Alcachofa rebozada** presentada con un corte que esconde el rebozado, quedando así éste en la mitad de lo que suele llevar habitualmente. Además de ello, el plato lleva **salsa de cordero y regaliz**, servida sobre un fondo de regaliz que esconde una lengua de cordero. Otro delirio de sabor y textura que sigue mostrando el músculo culinario de Luis Salcedo.

Tras la alcachofa hizo aparición la reina de la temporada, la **Menestra de los cuatro ases (espárrago, alcachofa, vaina y guisante)**, ligada con una velouté y un poquito de jamón. Luis usa solo el caldo de las alcachofas y los guisantes para ligarla, pues otros caldos aportan excesivo color y, a veces, sabores intensos no deseados.

Llegando al final de la parete salada, hizo su aparición uno de los platos estéticamente más atractivos del menú, unas **Habas salteadas con aceite de cebolla, puré de habas repeladas con guisantes y menta y birika** elaborada especialmente para el Remigio por la casa Maskarada



Cogollo del grumillo con salsa tártara, trucha ahumada de Yesa y brotes de mostaza.



Espárrago cocinado 6 horas a 65 grados y terminado al horno a 225 grados.



Alcachofa rebozada con salsa de cordero y regaliz y lengua de cordero.



Menestra de los cuatro ases ligada con una velouté y con refrito de jamón.

sin pimentón y con especias anisadas. Imaginación, buen gusto y un marcado punto de osadía, además de ser un plato estéticamente precioso.

Y antes de pasar a los postres, Luis tuvo a bien servirnos su **"Huevo punki"** plato en homenaje a los desayunos o almuerzos típicos de la Ribera: huevos, patata y pimientos del piquillo. Para elaborarlo, Luis envuelve el huevo con patata con el fin de servirlo entero a la mesa para que el comensal lo rompa como si fuera un coulant. Otro delirio de sabor y succulencia, algo más convencional en sabores que los anteriores pero no por ello menos meritorio.

El primer postre fue el que Luis Salcedo denomina como **"Kiwi del Baztan"**. Cremoso de chocolate blanco y queso envuelto de kiwi en láminas en forma de buñuelo y helado de albahaca, y a continuación fue servida una **Lyonesa o profiterol rellena de una crema de espárragos y vainilla, y una gelatina de coco**.

En conjunto, un prodigioso menú degustación, digno de un restaurante de una estrella Michelin, que se factura, de momento, al muy ajustado o, más bien increíble precio de **65 duros, bebida aparte**. Sin duda, nos encontramos en un momento ideal para acudir al Remigio y disfrutar de su Choko, este atractivo espacio en el que queda claro y diáfano el nivel de la cocina de Luis Salcedo y el hecho indiscutible de que este cocinero va a dar que hablar, y mucho.



EL CHOKO DEL REMIGIO

Gatzambide Carrera, 4 - TUDELA

Tf: 948 82 08 50

www.hostalremigio.com



Cebolla confitada sobre fondo de cebolla caramelizada y aire de queso del Roncal.



Puerro cocinado a la manera de un calçot sobre una meunière de pollo.



Habas salteadas con aceite de cebolla, puré de habas repeladas con guisantes y birika, especial.



Kiwi del Baztan. Cremoso de chocolate blanco y queso envuelto de kiwi y helado de albahaca.



ERMUA SABE A CAZUELITA

El Bar Sagarra se proclamó vencedor con su propuesta "Onglet", (un corte de ternera que da nombre a su cazuelita elaborada con dicha pieza de la res, coliflor y jengibre), de la 10ª Edición del Concurso anual de Cazuelitas que se celebró en la dinámica localidad de Ermua entre el 17 y el 27 de marzo. Tras el obligado parón de la pandemia, este campeonato fue retomado por la Asociación Gastronómica Lobiano, dinamizador gastronómico indiscutible de la ciudad.



Kilometro 0

Sobre estas líneas, Johrling Corrales y su hija, Delia, que fueron reconocidas con el Premio Kilómetro 0 gracias a “Lucre”, un bocado a base de bacalao, almeja y perejil.

El jueves 24 de marzo, tuvimos el honor de participar como jurados de dicho campeonato pasando por los 10 bares participantes en el mismo y degustando sus propuestas, labor que realizamos en compañía del miembro de **Lobiano** y técnico municipal **Jesús Portugal**, el chef y propietario del restaurante **Belaustegi Baserria** de Elgoibar **Josu Muguerza** y la responsable del Bar **Viento Sur** de Elgoibar **Dorelin Castillo**.

Nuestro recorrido comenzó en el **Bar Kixka**, donde **Andoni Pérez**, campeón de pintxos de Bizkaia y su joven equipo nos presentaron “**El mito de Selene**”, ca-



Subcampeón

José Manuel Rodríguez Pato, del Jubiletxe de Ermua, se hizo con el Premio a la segunda mejor cazuelita por su creación "Porkballs"

zuelita elaborada a base de Bacalao, coliflor y jengibre.

Seguimos por el cercano **Giroa**, donde **Rober Vega** nos sirvió su creación, "**Periquillo**", consistente en una alita de pollo escabechada, acompañada de zanahoria y puerro.

Cruzando la carretera, pasamos al **Bar Urkaregi**, cuyo propietario, **Andoni Doce**, nos describió su "**Suquet de rape y manitas**", un mar y montaña elaborado con patatas y diferentes verduritas, formando un intenso guiso.

Bajando a la zona peatonal del pueblo, entramos en el **Zutabe**, que presenta este año "**Olé las pelotas**", unas albóndigas elaboradas con rape y langostinos servidas sobre un fumet de pescado.





Los jurados

Sobre estas líneas, los miembros del jurado de esta edición del Campeonato de cazuelitas de Ermua: nuestro coordinador, Josema Azpeitia, la responsable del bar Viento Sur de Elgoibar Dorelin Castillo, el miembro de la Asociación Gastronómica Lobiano Jesús Portugal y el propietario del restaurante Belaustegi Baserría de Elgoibar, Josu Muguerza.

Llegamos al ecuador de la degustación en **Jubiletxe**, bar dirigido por los responsables del contiguo Mendiola, **José Manuel Rodríguez Pato y Alfredo Pedrosa**. En el primero de los dos locales fue José Manuel quien nos sirvió **"Porkballs"**, unas contundentes albóndigas de cerdo ibérico acompañadas de verduritas y maíz.

A continuación, en el aledaño **Mendiola**, fue Alfredo el encargado de presentarnos **"Ducklicioso"**, bocado de pato rebozado en panko, servido sobre una crema de foie y patata.





Premio a la tradición

Bajo estas líneas, el propietario del bar Urkaregi, Andoni Doce, y su creación, "Suquet de rape y manitas" que fue reconocido con el Premio a la Cazuelita más tradicional.





En la misma zona pasamos por otros dos bares. El primero fue el **Txalaparta**, donde sus responsables nos dieron a degustar **“Galerna”**, un original revuelto de ortiguillas de mar, langostino y alga wakame.

A continuación nos trasladamos al **bar-restaurant Amatxi**, donde la siempre atenta **Jhorling Corrales Lertxundi** nos esperó con una mesa preparada a capricho y nos presentó a su hija, **Delia**, alumna de la Escuela de Hostelería de Leioa y creadora de la cazuelita a concurso, **“Lucre”**, un guiso a base de bacalao, almeja y perejil.

El penúltimo local visitado fue **O Encontro**, cuyas responsables participaron con **“Terpaje”**, guiso de carne

de ternera con patatas y ajetes.

Finalmente, los jurados terminamos el recorrido en **Sagarra**, cuyo propietario y chef **Jesús González** tuvo la amabilidad de servirnos y describirnos pormenorizadamente su trabajado **“Onglet”**, corte de ternera que da nombre a su cazuelita elaborada con dicha pieza de la res, coliflor y jengibre.

Tras la degustación de las diferentes propuestas, el jurado se retiró a deliberar y decidir los ganadores de esta décima edición en un palmarés que no pudo darse a conocer hasta el domingo siguiente y que quedó configurado de la siguiente manera:





- **Premio a la mejor Cazuelita** y mejor Maridaje con Bodegas Valdemar: Sagarra Ermua con su propuesta "Onglet"

- **Premio a la mejor Cazuelita Tradicional:** Restaurante Urkaregi, con su propuesta "Suquet de Rape y Manitas"

- **Premio a la Cazuelita "Km 0":** Bar Restaurante Amatxi, con su propuesta "Lucre".

- **Premio a la segunda mejor Cazuelita:** Jubiletxe de Ermua con su propuesta "Porkballs".

La entrega de premios tuvo lugar el miércoles día 30 a las 18:00 h. en el establecimiento ganador, en este caso el Gastrobar Sagarra.

Vaya desde aquí nuestra más sincera enhorabuena tanto a los bares participantes como a la Asociación Gastronómica Lobiano que ha conseguido, a pesar de la que está cayendo, que los bares de Ermua llenen entre semana y recuperen la ilusión en un momento tan delicado como el que está viviendo actualmente la hostelería y la restauración. Zorionak, Lobiano !!





EL MERCADO DE IRUÑA SE PROCLAMÓ GANADOR DE LA XXII SEMANA DEL PINTXO DE NAVARRA

Entre el 18 y el 27 de marzo tuvo lugar la XXII Semana del Pincho de Navarra organizada por la Asociación de Turismo y Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra. A lo largo de dichos días y sus correspondientes fines de semana, docenas de establecimientos del Viejo Reino ofrecieron sus propuestas más innovadoras de cocina en miniatura a las que pudo acceder el público en general visitando los diversos bares participantes y disfrutando de los diversos pintxos a un precio atractivo y accesible.

Paralelamente, un jurado calificador formado por 7 cocineros profesionales de Navarra degustó las propuestas de todos los bares con el fin de establecer el podio final. Así, el día 28 se dio a conocer el **listado de bares semifinalistas**, que incluyó los siguientes establecimientos y los siguientes pintxos:

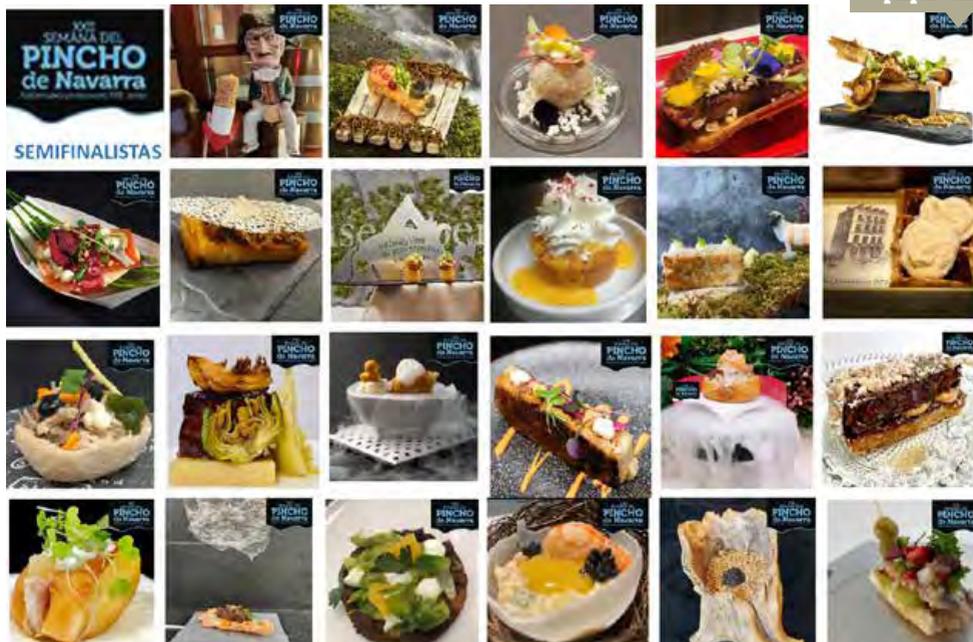
PAMPLONA:

- LAJUANA GASTROBAR MENDEBALDEA: Que + Gilda da CARAVINAGRE Hotel Maisonnave: ¡Ya falta menos!
- IRUÑAZARRA: Irati
- BAR MONASTERIO: El cordero de la Puri
- GURE ETXEA: shhh!!! potroa
- CAFÉ IRUÑA: Entre pan y pan de gamba y chipirón, changuro y mejillón
- BAR CASA OTANO: Le llamaban Trinidad



El ganador

Sobre estas líneas, el pintxo "Tubertxerri", propuesta de Jorge Otxoa y Félix Jiménez del Bar Restaurante El Merca'ó del Mercado del Ensanche de Iruña, consistente en una falsa trufa de la Valdorba navarra, con dos peculiaridades: una, que al comerla ofrece sabores y matices propios de la cocina tailandesa y, la segunda, que es un pintxo que guarda la filosofía "finger food", es decir, que puede (y debe) ser comido con las manos.



Los semifinalistas

Imagen del conjunto de los pintxos semifinalistas de la Semana del Pintxo de Navarra: en total, 19 pintxos de Pamplona y 4 del resto de la provincia, concretamente de las localidades de Corella, Larraga, Tafalla y Tudela

- BAR ULZAMA: Viva San Faimin
- BASERRIBERRI: Four-tunna stem amb tu boliku
- BEARÁN BAR & ROOMS: Txiscake
- RESTAURANTE LA VIEJA IRUÑA: Bocalacha
- CAFETERÍA ELIZALDE (Casa Salinas): (Mantecadas salinas, 150 años de historia -pintxo dulce-
- BAR INGLÉS (Hotel Tres Reyes): Mordorisco de ciervo
- GEITOKI: Pataborrajá
- CHESTER & PISCO: Huevo de dragón
- RESTAURANTE EL MERCA'O: Tubertxerri
- LA BARRA DEL GOLOSO: Txixarrón del norte
- REX CASA DE COMIDAS: Empapada
- AKARI GASTROTEKA: Keep kalm

RESTO DE LA PROVINCIA:

- CAFÉ ES3 (Corella): Bikilindron
- CASA PERICO (Larraga): Angelines
- NUEVO HOSTAF (Tafalla): Pan con...
- EL PATIO DEL REMIGIO (Tudela): "Bríochito"

Los pintxos finalistas

Una vez elegidos los pintxos aspirantes al triunfo, tuvo lugar la Semifinal de la Semana del Pintxo de Navarra el martes 29 de marzo en dos sesiones de mañana y tarde en la Cooperativa de Hostelería situada en Burlada. Allí, los 23 semifinalistas elaboraron ante el jurado sus pintxos, siendo valorados estos por las mismas personas, concretamente los siguientes 5

cocineros profesionales: **Mitxel Suárez**, del Asador Borda Berri en Hueto Arriba (Álava); **Miguel Espinosa** del Albergue de Calahorra (La Rioja); **Aaron Ortiz** del Restaurante Kabo de Pamplona; **Rober Vega** del Bar Giroa de Ermua y **Jesús Santamaría** de Restaurante Bokado de Donostia.

De esta fase clasificatoria pasaron a la final los 8 participantes siguientes: De Pamplona, **Iruñazarra**, **Ulzama**, **Baserriberri**, **La Vieja Iruña**, **El Merca'o** y **Akari Gastroteka**. Y del resto de la provincia, **Nuevo Hostaf** de Tafalla y **El Patio del Remigio** de Tudela.

La final y los ganadores

Estos 8 finalistas volvieron a elaborar sus pinchos ante un jurado diferente el miércoles 30 de marzo igualmente en la Cooperativa de Hostelería de Burlada. El jurado, en esta ocasión, estuvo compuesto por **Pedro Larumbe** del Restaurante Bodega Pago de Cirsus de Ablitas (Navarra), **Josean Merino** de



PerretxiCO de Gasteiz, **Antonio Pérez** del Restaurante Casa Zaldiena de Zaldiena (La Rioja), **Mika Pop** de Restaurante Mika de Hondarribia y **Mónica De Felipe**, chef de Elorrio. Tras catar los pintxos finalistas, el jurado compuso el siguiente palmarés:

Premio ORO:

El Merca'ó de Pamplona por su pincho Tubertxerri

Premio PLATA:

Iruñazarra de Pamplona, por el pincho Irati

Premio BRONCE:

La Vieja Iruña de Pamplona por el pincho Bocalatxa.

Además, fueron entregados los siguientes premios:

Premio Marco Real al mejor Servicio y Tratamiento del vino: Bar Ulzama.

Premio al Maridaje:

Bar Ulzama.

Premio "Calidad y servicio en la atención al cliente":

Caravinagre.

Premio al mejor pintxo elaborado con aceite:

Restaurante Casa Perico.

Premio al mejor pintxo elaborado con productos ecológicos: Geltoki.

Premio al mejor pintxo elaborado con productos de caza: Bar Inglés.

Premio a la Innovación tecnológica:

La Vieja Iruña.

Premio al mejor pintxo sin gluten:

Errejota.

Premio a la mejor trayectoria profesional:

Casino Eslava de Pamplona.

Los finalistas

Sobre estas líneas, los 8 pintxos finalistas: De Pamplona, Iruñazarra, Ulzama, Baserriberri, La Vieja Iruña, El Merca'ó y Akari Gastroteka. Y del resto de la provincia, Nuevo Hostaf de Tafalla y El Patio del Remigio de Tudela.



Los triunfadores

Sobre estas líneas, los tres pintxos ganadores de la XXII Semana del Pintxo de Navarra



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



VUELVEN LAS FIESTAS “COMECULTURA” AL ESPACIO ENOGASTRONÓMICO VILLA LUCÍA

Este verano promete ser muy especial en uno de los establecimientos más emblemáticos de Rioja Alavesa y de la D.O.Ca.Rioja. Tras dos años de impasse por la pandemia, el Espacio Gastronómico Villa-Lucía vuelve a poner en marcha su original proyecto ‘ComeCultura’: un maridaje emocional y sorprendente entre la enogastronomía local y Km 0 y la cultura, tentando al viajero con animadas veladas amenizadas con música en directo y espectáculos de humor. El ambicioso programa de este verano empezará con tres fiestas temáticas –‘brasileña’, ‘mexicana’ y ‘años 70s & 80s’– una ‘cena mágica’ y una ‘cena picoteo con monólogo de Oscar Terol y posterior fiesta’. Y, además, una grata sorpresa para quienes se animen a participar en las tres fiestas temáticas: un bono que –aprovechando la campaña de cheques-descuento de ‘+8 ÁraMarket’– permitirá disfrutarlas casi a mitad de precio a todas las personas que los adquieran. ¡Qué empiecen la fiestas!

Ubicado a las afuera de la preciosa villa medieval de Laguardia, en el corazón de D.O.Ca.Rioja, en Rioja Alavesa, late con fuerza Villa-Lucía, un espacio enogastronómico que fusiona un espectacular Museo del Vino (el primero del mundo 100% inclusivo y accesible, en lengua castellana), una experiencia 4D única (“En tierra de Sueños” con más de 18 premios internacionales), una Terraza Vintage con memorables rincones y un Asador-Restaurante del que hablamos largo y tendido en el anterior ejemplar de Ondojan.com. En definitiva, un lugar en el que enamorarse de esta tierra de vides y vinos... y en el que vivir la inolvidable experiencia de su propuesta “ComeCultura”, un emocional “maridaje” entre enogastronomía, música, humor y la cultura en sus diferentes disciplinas.

Espectáculos de todo tipo

Esta singular iniciativa –que atrae a familias, parejas y grupos de amigos– quedó en standby durante un par de años debido a la pandemia pero, siguiendo todos los protocolos de seguridad, vuelve con renovadas ilusiones este verano. Lo hace con un programa que constará de una “cena mágica”, una “cena-picoteo” con monólogo de Oscar Terol y posterior fiesta” y tres fiestas temáticas: “El carnaval en primavera con Esto es Brasil” (viernes 3 de junio), “Fiesta Mexicana y Ranchera” (viernes 1 de julio) y “Vuelven los años 70s & 80s” (viernes 29 de julio). El precio de cada fiesta es de 20 € (Iva incl.), pero puede reducirse en un 40 % aprovechando la campaña de cheques “+8 ÁraMarket”. Esta iniciativa –subvencionada por la Diputación

Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

VIVE UN CARNAVAL EN PRIMAVERA
ESTO ES BRASIL!

VIERNES, 3 DE JUNIO. 21:00H.

ENTRADA CON 2 VINFOS = 20€

***PRECIO FINAL CON 1 "CHEQUE +8 ARABAMARKET" = 12€**

ENTRADA INFANTIL (DE 9 A 14 AÑOS) CON 1 VINFO = 10€

ENTRADA NIÑOS (HASTA 8 AÑOS) = GRATIS

ESPECTÁCULO "ESTO ES BRASIL": CAPOEIRA & GRUPO BRASILEÑO DE BAILE Y MÚSICA · MÚSICA DE FIESTA CON "DÚO IMPERIAL" · RINCONES ENOGASTRONÓMICOS · COCKTAILS · SORTEOS & SORPRESAS · PLAZAS LIMITADAS · BUS MAGIC WINE TOUR DESDE LOGROÑO: 5€
¡VEN DISFRAZADO Y ENTRA EN UN SORTEO ESPECIAL!



SAMBASTIAN



ROSE & ESTHER



MARCOS SALINAS



DÚO IMPERIAL

*Hasta fin de existencias

VINFOS®

COLABORADORES



CONSIGUE TU ENTRADA EN:

villa-lucia.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

**NOCHE DE
RISAS KM.0**
CON **ÓSCAR
TEROL**

PRESENTANDO SU
NUEVO ESPECTÁCULO:

**MUNDOS
PARA
LELOS**



**VIERNES, 30 DE SEPTIEMBRE
21:00 HORAS**

PRECIO: 40€

***PRECIO FINAL CON 2 "CHEQUES +8
ARABAMARKET" = 24€**

**INCLUYE: CENA PICOTEO CON
VINO, CAVA Y CAFÉ**

BUS MAGIC WINE TOUR DESDE LOGROÑO: 5€

**Y FIESTA
CON DÚO
IMPERIAL**
TRAS EL
MONÓLOGO

***Hasta fin de existencias**

COLABORADORES:



FAMILIA
MARTÍNEZ
ZABALA

FERRER
WINES
GRUPO
FREIXENET

ROYAL
BLISS

ARABA
SLAVA

ARABA
SLAVA

ARABA
SLAVA

ARABA
SLAVA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EUSKADI

EUSKADI

EUSKADI

EUSKADI

EUSKADI

CONSIGUE TU ENTRADA EN:

villa-lucia.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

EGUZKITZA BASERRIA
TEL. 943 67 26 13
sidriaieguzkitza.com

Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplirá 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería mantendrá la temporada hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su cuidada producción. Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. Menú de sidrería: a partir de 35-38€ (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

R. ZABALA

SIDRA 100% LOCAL...
Y BUEN BACALAO

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com

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

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19

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

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MAS ANTIGUAS E
IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA
IPARRALDE BIDEA, 16
TEL. 943 55 57 98
bereziartuasagardoa.com

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

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

URDAIRA Aginaga auzoa, 63. Tf. 943 37 26 91

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERRETERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPETTIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastronet!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde el pasado mes de diciembre este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú: 12€ Menú fin de semana: 25€ Alubias: 22€** (lva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de martes y jueves.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENUS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaitz, **Iñaki Pildain** dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. Su cocina es de corte tradicional, pero este chef no olvida que trabajó doce años en el Lasa Bertgara. Su experiencia en los fogones aporta, entre otras cosas, **toques de innovación que acercan sus creaciones a la cocina de autor**. Iñaki Pildain es un maestro en el manejo de los productos de temporada. Habitas o alcachafas con huevo escalfado; Cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso... son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria. Otro campo que domina este cocinero, amén de la caza, es el del pato y los patés, elaborados de un modo totalmentee casero. **Menú semana: 17,50€ Menú degustación: 30€ Precio Medio de Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19



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

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES "DEL SUR"



BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Amaia e Itziar Urtasun ofrecen una cocina tradicional especializada en **Carnes y pescados a la brasa y especialidades** como Ensalada templada de vieiras; Sopa de pescado; Salteado de verduras con bulgur; Atún con puré de yuca y salsa cordobesa; Bacalao confitado sobre salsa de pimiento verde, Carré de cerdo ibérico en su jugo, Canutillos de crema y nata y chocolate caliente... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos Sandwiches, bocadillos y hamburguesas de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 40-60€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 13,50€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes y martes

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

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



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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintxos fríos en barra y pintxos de cocina así como Bocadillos, Raciones, Pintxos y Hamburguesas caseras** elaboradas con **Carne Kilómetro 0**. Entre sus **raciones**, tienen buena salida las Alitas, el Secreto ibérico en salsa, el Bacalao ajoarriero o pil-pil o el Salpicón de marisco. Igualmente tienen una gran aceptación sus **Tablas de Ibéricos**, bien de jamón, bien de embutidos variados o sus interesantes **Tablas de queso** que combinan Idiazabal, Agour, Gazta Zaharra, Roquefort y Queso palentino. Haritz nos ofrece cada semana un **vino en promoción** especialmente bien servido.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día: 12.20€, Menú fin de semana: 29€**. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA, RESTAURANTE... UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



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

DOLAREA JATETXEA



COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

ITZIAR

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



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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



"Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa" es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera....
Carta: 15 - 25€ **Menú día:** 11,90€ (**Sábados:** 15 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



LASARTE-ORIA

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

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



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

HERRIKO ETXEA



LASARTE-ORIA

CALLE DEL CALVARIO
(APERTURA EL PRÓXIMO
14 DE MAYO)

LA COCINA DE JAVI PENAS



Javier Penas e **Izaskun Gurrutxaga** están ultimando su próximo proyecto, Herriko Etxea, que **será inaugurado en Lasarte-Oria el próximo 14 de mayo**. Situado en pleno centro de la localidad, tras la Ermita de Santa Ana en la calle Camino del Calvario, este amplio local contará con un **espacioso y luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. Aunque todavía está por terminar de concretar la carta del establecimiento, Javi e Izaskun adelantan que de lunes a viernes servirán un **menú del día** en el que este chef ofrecerá, como hizo hasta verano del año pasado en el restaurante Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente la utilización de **productos locales y de temporada**. En la barra, además, habrá una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo.

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO



MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolís elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25

www.gurutzeberri.com



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como “**el restaurante del mercado de Ordizia**”. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... **y novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€

Menú del día: 13€ **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3

TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 11€ (Café incluido)º **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

BOTARRI



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

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

AMA



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

ULTIMOS COLETAZOS ANTES
DEL CAMBIO DE UBICACIÓN



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, ofrecen sus últimos coletazos en el actual AMA, espacio que inauguraron en 2018 y que siguiendo el principio de "cocinar como una madre lo haría para sus hijos" ha evolucionado de la fórmula de bar de pintxos tradicional a un **formato más cercano al concepto "Restaurante"**. Finalizado el verano, **AMA se trasladará con su concepto actual al barrio Berazubi**, donde contarán con un local más amplio y adecuado para dar rienda suelta a su creatividad, que actualmente encuentra su mejor expresión en un extraordinario **menú degustación** facturado a 54 euros y compuesto de 13 pases (3 aperitivos, 7 platos salados y 3 postres) en el que realizan un sentido homenaje al caserío y la comida tradicional de Tolosaldea.

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El segurarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

BRANNIGANS**PINTXOS, PLATOS COMBINADOS,
POLLOS, CODILLOS... Y CERVEZA****URRETXU**LABEAGA, 37
TEL. 943 96 64 29

Amancio Santos, responsable del Asador Muga (Ver página 66) dirige también hace un año este veterano local al que ha cambiado de cara convirtiéndolo en un lugar más amplio y luminoso y creando una oferta gastronómica popular y accesible con **Pollos asados de máquina, Codillos Asados, Pintxos y todo tipo de Platos combinados**, así como su excelente **Tortilla de patatas**, que pueden consumirse con diferentes **cervezas de barril o con sidra al Txotx**, también disponible en Muga. Toda la oferta de Brannigans puede comerse en el local o solicitarse **para llevar**. Y a cuatro pasos tanto del Brannigans como del Muga, Amancio se ha hecho también con las riendas del popular **Pub Eguzkia**, donde podemos tomar una buena copa en un estupendo ambiente.

**ARANETA
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL****ZESTOA**CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92
626 869 231

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

**BAI BIDEA
JATETXEA****COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea

Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en la plaza Eusebio Gurrutxaga. Los **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne. que son maduradas en el propio establecimiento. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 35-45€ **Menú del día:** 12€ (13€ en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

ETXEBERRI**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR****ZUMARRAGA**Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com

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



MUGA (Zumarraga)

UNA EXCELENTE PARRILLA EN PLENO CENTRO

Amancio Santos cumplirá, el próximo 7 de abril, cinco años al frente de Muga, restaurante-asador que cuenta con un éxito ascendente apoyado en dos premisas: el buen criterio de su propietario a la hora de seleccionar y adquirir el producto y la experiencia con la brasa del argentino **Juan Pablo Redolfo**, joven parrillero curtido en mil batallas gastronómicas

Zumarraga no contaba con una parrilla como la que instaló Amancio Santos en este establecimiento. “Estamos hablando” nos cuenta este hostelero, “de una parrilla de dos metros en la que, además, somos radicales a la hora de separar la zona de la carne y la del pescado para que no se mezclen los sabores”. Esto, sumado al buen ojo al seleccionar el producto de este gallego de origen asentado hace tiempo en Zumarraga, ha hecho que cada vez sea más gente la que se decante por acudir a su restaurante y a comer, además, a la carta. “Somos de carne, sin duda, pero cada vez más gente se anima con el pescado. El rey es el rodaballo, pero todos los fines de semana tenemos besugo, rape... y todo el que se anima a probar el pescado, repite. Además, por encargo traemos cualquier pescado.

Tal ha sido el éxito de la propuesta de Muga que Amancio se ha hecho con otros dos locales situados en las proximidades, el **Brannigan's** en el que ofrece una cocina más informal consistente en platos combinados, codillos al horno, pollos asados y pintxos, y el mítico **Pub Eguzkia**, al que le ha añadido una propuesta gastronómica basada en los pintxos. Por si esto fuera poco, este restaurador ha adquirido la **Carnicería Fernando Salegi**, contigua al asador Muga, en la que además de mantener el excelente género de etiqueta **Eusko Label** con el que trabajaba el anterior propietario, va a añadir una gran variedad de platos precocinados de elaboración casera.

De esta forma, Amancio Santos está consiguiendo revitalizar esta zona de Zumarraga y Urretxu conocida como el **Barrio de las Estaciones** que poco a poco se estaba quedando sin bares y, por consiguiente, sin ambiente. La apuesta por la calidad llevada a cabo con el Muga está consiguiendo, al contrario, que poco a poco la gente del centro de la localidad se vaya acercando los fines de semana a la zona, atraídos tanto por el variado y cuidado “**pintxo-pote**” de los viernes al atardecer, como por su atractiva carta.

Recientemente tuvimos la ocasión de degustar dicha oferta en un interesante sentada en la que probamos como entrantes el **Foie micuit**, una de las estrellas de la carta, que nos sorprendió por su muy agradable textura, los **Espárragos a la plancha** con salsa de hongos y foie que nos sedujeron por su acertada combinación de sabores y el **Revuelto de hongos**, cuajado en su punto perfecto y acompañado de unos hongos que, a pesar de no ser de temporada, contaban con un sabor y una tersura ideales. Pasando a la carne, pudimos comprobar la buena mano de Juan Pablo Redolfo, que nos sirvió una **Txuleta** impecable en mordida, en sabor y en punto de asado (tenemos que volver a probar el pescado) y los **postres caseros** supusieron un colofón ideal a una remarkable experiencia que no podemos sino recomendar a nuestros lectores.



ASADOR MUGA

Secundino Esnaola, 36 - ZUMARRAGA

Tf: 843 98 98 49

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...
www.ondojan.com
¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com



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

DONOSTIA

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

www.alliolidonosti.com

ALL I OLI

CAÏÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO
RESTAURANTE CATALÁN



Restaurante de cocina catalana de montaña a **25 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. Espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, ofrece una cocina sencilla y sabrosa y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Calçots (hasta abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 20€ **Menú calçotada:** 35 € **Menú degustación:** 28€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día.

ARATZ ERRETEGIA

TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA



DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xavier Zabaleta llevan más de 32 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 11€

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)

TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



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

AMBIGÜ ESTACION

EL PLACER DE COMPARTIR EN
UN LOCAL CALIDO Y ACOGEDOR



DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 04 97 01



El 4 de julio de 2021 se cumplieron 7 años desde que el chef verezolano **Luis Pulido** se hiciera cargo de este acogedor local de la Parte Vieja en el que ofrece una **cocina de temporada muy personal con toques internacionales** en la que prevalece la **filosofía de compartir platos, raciones, medios platos, pintxos...** Dotado ahora con una cómoda terraza mirando al mercado de la Bretxa, en Ambigü podemos degustar tentaciones como Tataki de bonito del norte con kale, ajoblanco y ajetes; Ravioli de langostinos marinados y cocidos en su caldo con soja y yema, Arepas de pollo o vegetales, Cachapa con secreto ibérico... Además podemos acompañar todo con una excelente selección de **vinos naturales, ecológicos y biodinámicos**. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

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



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

DONOSTIA

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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 12

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grelos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 13,50€ **Menú Galicia:** 54€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo tarde y lunes todo el día.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos por 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

ETXEBE PUB



AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

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



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

HIDALGO 56

EXCELENTE COCINA CLÁSICA DE
LA MANO DEL "CHEF DEL VINO"



DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)
TEL. 943 27 96 54
www.www.hidalgo56.com



Juan Mari Humada y **Nubia Regalado** regentan este mítico local con alma de bistrót en el que podemos degustar pintxos, raciones y medias raciones con **productos de temporada** (Hongos, Bonito, Piparras, Antxoas, Xixas, Alcachofas, Espárragos...), y **platos de caza** como Paloma torcaz, Perdiz, Ciervo, Liebre... Hidalgo 56 es también conocido por sus platos de **cocina vasca** (Txangurro casero, Txipirones frescos en su tinta, Merluza Txapeldun -Ganadora de un concurso en ETB-) y por sus guisos de **casquería fina** como sus afamados callos, su oreja de cerdo, carrilleras, manitas... **El vino** es también protagonista de este local con más de **200 referencias** en carta y unos 35 vinos por copas. **Menú**: 16 €. Comida para llevar. **Cierra**: Domingo noche y martes.

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com



A dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** del chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Ensalada de queso fresco, nueces, pasas de uva y brocheta de fresas con vinagreta de caramelo; Arroz meloso de pato confitado y hongos; Nuestra ensalada templada de bogavante y almejas; Atún rojo con vinagreta especial Ikaitz y mayonesa de cítricos; Carrillera ibérica en su salsa sobre crema de calabaza; Torrija caramelizada con helado de café... **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes mediodía) **Menú degustación (bebida incluida):** 55€ **Cierra:** Lunes y martes.

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA “CHISPA”



DONOSTIA

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



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

AQUAVITAE COCKTAILS (Donostia)

EN APOYO DE LA HOSTELERÍA

En 2014, Alberto Benedicto, fundador de Aqua Vitae Cocktails y colaborador de esta publicación (ver página 20), decidió presentarse al Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa, el cual ganó. A partir de ese momento le comenzaron a proponer realizar diferentes eventos de coctelería, con lo que comenzó a crear y formar un equipo de profesionales para dar un servicio exclusivo y personalizado a los diferentes eventos que le iban solicitando. Eventos como Bodas, donde se creaban cócteles especiales en función de los gustos de los novios, servidos en barras totalmente tematizadas en función del tipo de decoración que había en el resto del restaurante.

También comenzaron a solicitarle **Eventos Privados** como cumpleaños, aniversarios, cenas y comidas de amigos... así como Eventos de Empresa como por ejemplo en el Festival de Cine de San Sebastián, presentaciones de nuevos productos en comercios locales, maridajes de platos y cócteles en diferentes restaurantes y congresos y, por supuesto, eventos de marcas, donde cada cóctel estaba pensado y creado en función de la marca y evento que se realizaba, para así reforzar la imagen de la marca y el mensaje que se quería transmitir. De este modo surgió Aqua Vitae Cocktails, uno de los mayores Catering de Coctelería de la zona norte del país.

A partir de ahí, Alberto, emprendedor nato, ha diversificado sus servicios hasta ofrecer toda una gama de los mismos dirigidos, en su gran mayoría, al gremio de la **hostelería** sin olvidar, eso sí, no pocos servicios para particulares o grupos.

Así las cosas, Aqua Vitae Cocktails ofrece lo siguiente:

- Catering de coctelería para bodas, eventos privados, empresas o marcas
- Asesoramiento gastronómico
- Formación y masterclasses de coctelería

Asimismo, Aquavitae Cocktails pone a disposición de sus clientes su **Showroom**, situado en las afueras de Donostia y de fácil acceso en automóvil. Como explican en su página web, "se trata de un espacio único, diseñado para compartir conocimientos, experiencias y nuevas técnicas de coctelería, donde además se puede comprar todo tipo de libros, productos, utensilios... relacionados con el mundo de la coctelería, así como comprar y saborear nuestras nuevas creaciones. Se trata, además, de **un local totalmente equipado audiovisualmente, ideal para la presentación de nuevos productos**, realizar catas especializadas... Además cuenta con un parking privado y gratuito, así como una fácil conexión con todas las partes de la ciudad y salida directa hacia las capitales más cercanas como son Bilbao, Vitoria y Pamplona.

El pasado 9 de noviembre, Alberto Benedicto inauguró su Showroom y aprovechó para realizar una serie de demostraciones de coctelería entre el público asistente, momentos que se recogen en las fotografías de este artículo.

Para más información, pueden contactar con Aqua Vitae Cocktails en el teléfono **696 975 183**, o consultar su página web www.aquavitaecocktails.com



KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



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

KATA-4 OYSTER BAR



10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA

DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.com



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

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y COCINA MEDITERRÁNEA

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 28

TEL. 943 27 77 91

www.kostalde.com



Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde son **especialistas en Paellas**, no en vano llevan 40 años haciéndolas, y todos los platos del menú pueden llevarse a casa. Este local cuenta con pintxos, raciones, bocatas y platos combinados. **Menú diario de temporada:** 14€ (bebida, postre, café e IVA incluidos) **Menú fin de semana:** 24€. **Carta:** 22-30€. Hay Menús para celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética. **Cierra:** Lunes

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14

(GROS)

TEL. 943 29 02 39



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

MARIÑELA

NUEVA ETAPA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

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



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, dirige desde el 1 de abril el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con refrito, Cogote de merluza, Parpadele con almejas, Txipirón plancha, Ensalada de tomate, Mejillones con tomate picante, Ensalada templada de bacalao, Kokotxas, Sopa de pescado, Almejas a la sartén, Gambas a la plancha, Antxoas fritas... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 35-40 € **Cierra:** Lunes

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

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



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

MARUXA & OSTRAS KAMAL

OSTRAS, PULPO,
MARISCO Y CHAMPAGNE



DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 25
(PARTE VIEJA)
TEL. 689 40 14 13



Ofrecer comida y bebida de calidad es el objetivo de **Sebas Liñeiro**, responsable de Casa Maruxa con más de 40 años de trabajo en hostelería sobre sus espaldas y **Kamal Farfane**, experto abridor de ostras con muchos años de experiencia en la Parte Vieja, que se han unido abriendo este local en abril de 2022. Precisamente, **las ostras, de hasta 8 clases diferentes y procedentes de diferentes orígenes (Francia, Galicia, Escocia...)** serán el fuerte de este establecimiento en el que también encontraremos Mejillones al vapor, excelente Pulpo a la gallega y Mariscos frescos que irán rotando según la temporada y la disponibilidad del mar. Para acompañar estos manjares, Sebas y Kamal han dispuesto una buena selección de Champagnes, Cavas y Blancos. **Cierra:** Martes.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
www.restaurantemartin.es



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

ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, 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:** 11,70€ **Menú especial:** 25€ **No cierra.**

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com



Si recalamos en el barrio de Gros, resulta imprescindible hacer una visita a **Galia Galán**, que se afana en su minúsculo tasko de la calle General Artetxe en servir **los vermouths más trabajados de los contornos, contando con una variedad que supera con creces los 50**. Los exquisitos aperitivos pueden ser acompañados de una rica **variedad de pintxos clásicos** entre los que destacan las Gildas, la Tortilla de patata, la Mojama gaditana, la Ensaladilla rusa, las Antoxas marinadas, el Salmón o las Croquetas. Además, acaba de introducir como novedad las **Empanadas peruanas**, que pueden ser de pollo, ternera o chicharrón. El Roberto cierra lunes y martes, entre semana abre de 11 a 11, los viernes de 12 a 12 y los domingos de 12:30 a 11.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



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

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTXO Y LA TXULETA A LA PARRILLA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28

(PARTE VIEJA)

TEL. 625 50 55 05



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintxos fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintxos de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el Txuleton de viejo o el Solomillo a la parrilla de carbón, así como el Tomate de la casa en ensalada, el Arroz con almejas o el Txipirón fresco a la plancha. Senra abre a las 12 del mediodía y cuenta con **parrilla de carbón** a la vista de los comensales. **No cierra.**

DONOSTIA

IKATZ KALEA, 17

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 90 27 95

SUHAZI

NUOVA DIRECCIÓN EN UN LOCAL CON SOLERA



Anita Hernández y Mikel García, que llevan acumulados más de 15 años de experiencia en diferentes locales de la Parte Vieja, se han hecho en diciembre de 2021 con el Suhazi, bar restaurante al que van a dotar de nueva vida con la **cocina tradicional con toques de autor** de Mikel: Ensalada de ventresca, Carrilleras de ternera al vino tinto, Merluza y otros pescados frescos, Bacalao al pil-pil, Nuestra tarta tradicional de queso homeada, Brownie de chocolate, Arroz con leche... Además, todos los días habrá **pintxos fríos y calientes** a partir de las 11:00: Tortilla de patatas jugosa, Tortillas variadas, Tartaleta de hongos y foie, Pintxos clásicos de barra... **Menú del día:** 16,50 € **Carta:** 25-30 €. **Cierra:** Lunes. **Cenas:** Jueves, viernes y sábados.

TERESATXO

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

DONOSTIA

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

www.teresatxo.com



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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2
(GROS).

TEL. 943 28 72 33



Calidad en el producto y buen trato son las bases de este bar en el que **Jose Mari Rey** trabaja dándolo todo desde 1983 y dirige en solitario desde 2017. Desde las 8:30 de la mañana, en su interior y en su terraza, podemos disfrutar de una amplia gama de **Pintxos y Raciones** con especialidades como Champi plancha con su huerta, Plato ibérico, Taco de manita rellena de carrillera, Montadito de txistorra al momento, Caracoles Tomás Gros, Ensaladilla al vapor... Tienen también merecida fama sus Callos caseros o sus Morros rebozados, así como sus "Huevos rotos sin romper" con paletilla ibérica, tomate, patatas y champis. **Menú del día:** 12€ (con agua del grifo, café o postre) 14,50 € (con bebida, café y postre) **Menú fin de semana:** 17,50 €. **Cierra:** Domingos y festivos.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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


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



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
 • 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



LA TORTILLA DEL ZABALETA (Donostia)

UNA TORTILLA EN PLENA EXPANSIÓN

“Nuestra tortilla no será la mejor de Donostia, que es una ciudad que tiene mucho nivel y muchas tortillas maravillosas, pero sí una de las mejores, seguramente una de las cinco mejores” afirmó, entre otras muchas cosas, Jon Zabaleta, cuando el pasado 31 de marzo realizó una tortilla en directo en el programa “Nos echamos a la calle” de ETB. Y es que la tortilla del Zabaleta ha trascendido las fronteras del bar en el que inició su andadura y se encuentra en plena expansión.

Los responsables de este bar de Gros lo vieron claro durante el confinamiento y los posteriores meses de la pandemia: la suya, la Tortilla del Zabaleta, no era una simple tortilla. Es, como dice Jon, “una marca” que debe ser impulsada”. Razón no le falta a este dinámico empresario hostelero, ya que la tortilla creada por su padre, José García, hace ya unas décadas, se ha convertido en una de las más populares de la ciudad, habiendo sido **citada en el Whashington Post o en el diario Sud Ouest France**, entre otros.

Es por ello por lo que durante los meses de la epidemia, estos “echados p’alante” que son los “Zabaleta” decidieron abrir un **obrador en la calle José Arana** de Gros y con el tiempo cuentan incluso con un **corner en el OgiBerri de Garbera** donde también puede ser solicitada esta tortilla, siempre jugosa y perfectamente ejecutada, que se entrega en su envase de cartón para que pueda ser llevada a casa con toda la comodidad del mundo, de una manera higiénica y sostenible.

Otros productos del Zabaleta

Además, en vista de que la clientela del obrador demandaba más productos para complementar su comida, ahora pueden solicitarse también **platos del Zabaleta ya cocinados** que harán que disfrutemos en casa de las especialidades de este bar: su exquisita ensaladilla rusa, sus exitosas albóndigas o carrilleras, bacalao al pil-pil, paella de marisco, alitas de pollo costilla ibérica... Además, todos los días se prepara un **plato de cuchara** que va cambiando con regularidad, así como un plato del día que, igualmente, cambia continuamente. Y los más golosos podrán también encargarse una buena porción de su Tarta de queso estilo Donosti.

No cabe duda de que la tortilla del Zabaleta, que **puede recogerse en el local o ser recibida en casa por Glovo**, está “on fire”, y Jon Zabaleta es un hervidero de ideas que poco a poco se irán poniendo en práctica y darán, todavía, más visibilidad y alas a esta excelente tortilla.

Que nadie se quede sin disfrutar de la tortilla del Zabaleta, un placer accesible de una forma tan sencilla como es descolgar el teléfono y marcar el **843 640 108 / 641 550 318**



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



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

CASERÍO MARUTEGI

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58

www.marutegi.eus

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL



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

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



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

LA CATEDRAL



UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

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



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pikoteo que es La Catedral de Tudela, recién galardonado con un "Solete" por parte de la Guía Repsol. En pleno Casco Viejo de la ciudad, La Catedral es lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **una excelente barra y nuevas raciones** como el Revuelto de Txangurro con piparras o los Huevos Rotos con Boletus y Foie. Completan la oferta una interesante **pizarra de vinos** servidos con esmero y un servicio de diez. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

EL CHOKO DEL REMIGIO



LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4
TEL. 948 82 08 50
www.hostalremigio.com



Dirigido desde los años 70 por la familia Salcedo, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo **las verduras su principal reclamo gastronómico**. Tras una profunda reforma, Luis Salcedo, segunda generación del negocio, acompañado en sala por su hermano Juan, ha creado un nuevo espacio gastronómico, **el Choko del Remigio**, en el que se sirven **menús gastronómicos a mesa completa al competitivo precio de 65 euros** (bebida aparte). Así, en este momento, podemos optar por el **Menú de Primavera** (3 aperitivos, 3 entrantes, pescado, carne y 3 postres) o el **Menú Degustación de Verduras "El Esplendor"** (3 aperitivos, 8 platos y 3 postres).

La cocina del Remigio es una **cocina tradicional, de producto y de mercado, en la que encontraremos muy personales toques de vanguardia y, sobre todo, un respeto devocional hacia los productos de la tierra y los pequeños productores**. Entre las especialidades actuales podemos encontrar ejemplos como Cogollico del grumillo con trucha de Yesa ahumada en casa y vinagreta, Guisante de lágrima, yema y caviar Per Se, Cebollica a la tudelana con su jugo de Idiazabal ahumado, Espárrago asado, Puerro a la llama con meuniere de pollo, Alcachofa rebozada, cordero, regaliz y ajo negro, Menestra de los 4 ases, Milhojas de foie, piña y queso de cabra, Ajetes tiernos fritos, Croqueta de boletus, Idiazabal y quinoa, Chicharro escabechado con alcachofas en dos cocciones y huevas de trucha, Canelón de fiebre al mole poblano...

Por lo demás, en su comedor de toda la vida, también recientemente reformado, los Salcedo ofrecen sus especialidades con un **excelente menú del día** de gran calidad a 22€ y una **carta** que ronda los 40-50€ con platos como Piquillos con ajetes y pil-pil, Cebollicas estofadas a la tudelana con queso del Roncal, Corona de alcachofas fritas con setas y foie, Caracoles guisados a la Tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Sesos rebizados, Kokotxas de merluza al pil-pil...

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

Abakando Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agorregi Portuete, 14, 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

Akalarre P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbiate, 1, 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67, 943 466880
Alberto 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329

ALDANONDO

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

Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9, 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 C/ Okendotegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572

AMA-LUR

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

AMBIGÜ ESTACIÓN

Restaurante centenario con amplios salones
 Aldamar 12, 943 049701

Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Zubietza, 26, 943 845647
Ametzagaña, C/ de Uta, 61, 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19, 943 426320
Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonio Bergara, 3, 943 429815
Añoza Txiki Añoza Hiribidea, 22, 943 362760

ARAETA SARGADOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
 Berritri Didea, 22 (Zubietza), 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARAZT. ERRETEGIA

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

Ardandegi R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Arrola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikitau Igarra bidea, 19, 943 983141
Azrak Alcalde Eldegiu, 273, 943 278485
Asia (chino) Segundo Iztizia, 15, 943 270908
Astelena 148 Iñigo, 1, esq. Constitución, 943426275

Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Irigoyen Baserria - Zubietza - 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 26, 943 445000
Atoxta Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Abixi Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitzei, Pº Barkaitzei, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Teranoya, 1, 943 465604
Basajau Añoza Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztarr Virgen del Carmen, 25, 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474995
Berari Narrika 22, 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA

Legenda viva de la cocina en miniatura
 Gral Arzte, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422800
Bideluz Garbait, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora J. Zarzuetza, 4, 943 446111
Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4, 943 427158
Bodegón Usarri San Francisco, 12, 943 598803
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y café desde las 6 de la mañana
 Alameda del Cafes, 9, 943 42 21 14

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista K. Balañegua, 42 - Igeldo - 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5, 943 214287
Buñoi Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
Café Norte Logroño, 4, 943 312372
Cachón S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central Arco Alama. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha Pº Concha, 12, 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

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

Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6, 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713
Café 57ete Javier Barkaitzei, 13, 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

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

Cafetería Express R. Católicos, 12, 943 463990
Cafes R. Católicos, 12, 943 463990
Capricho Zabaleta, 55, 943 326734
Caravansal Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19, 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 20, 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28, 943 274381

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboiga Easo, 9, 943 422926
Cubi Aldamar, 18, 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15, Zubietza, 943 365347
Danena Matia, 6 - Antigua, 943 217320
Danena Enbeltzan, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Darlalata Avenida Madrid, 3, 68 048385
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1 Miracruz, 28
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1, 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9
Donostiara Taska Enbeltzan, 5, 620459480
Drinka Matia, 50 - Antigua - 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312177
Eder Baso Txiki, 11, 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Iztizia
Eibararra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaizt Asador Pza. F. Calbetón, 131, 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596
El Café de Maro Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El pescador de la baya de Cadiz Pza. José M. Sert, 943 45 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32, 943 452943
Elosta Pº Colón, 41, 943 630325
Ene Be Garrote Grill Igarra bidea, 37, 943 227971
Erdiko Autonomía, 1, 943 456699
Eribera Camino Portuete, 14, 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldakonea, 75, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Ebaide, 4, 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXE BE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Etxeko Pizka Etxemadura, 9, 943 277300
Zeiza Avda. Struettsegi, 13, 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia
 Miracruz, 17, 943 427 13 74

Farfalle Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Ballesteros, 2/9, 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320988
Galerna Pº Colón, 46, 943 278839
Ganbara S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21, 11, 943 433134
Garua Narrika, 20, 943 436852
Garraxi Vegetariano Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3, 943 327997

Giroki Enbeltzan, 4, 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072

Gran Via Gran Via, 9, 943 271601

Gronx Zurriola, 6, 943 187857

Guardaplata Serapio Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztigorra, 7, 943 225660

HAIZEA

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

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagardotegi, 12 (Inbauxarondo)

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Gros), 943 27 96 94

Hipica de Loiola, C/ de la Hipica, 44, 699 758667

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 74, 943 464600

H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134, 943 210211

Huang Chen (chino), Larramendi, 11, 943 451968

Ibai Getaria, 15, 943 428764

Ibai Ur Nabarra Oñate, 2, 943 335255

Igeldo Pza. Irizar, 2, 943 0030473

Igeldo Sidr Gurutzeta Baser. - Igeldo - 943 213251

IKAITZ

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

Inbauxarondo Sagard, Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

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

Inausti, Pº de Errotaburu, 8, 943 311109

Inausti Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu - 943 313933

lombi, Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423

Irato Puerto Larroca, 2, 943 272973

Itraeta Hamburgueseria S. Juan, 9, 943 422667

Irigoien Eret Cam. Petritza, 10, Zubietza, 943 372975

IRRIINTZ

Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja
 Pescadería, 12 (Parte Vieja).

Iruña Easo, 73, 943 456917

Iruña Sierra Aralar, 27, 943 466565

Isla del Sol (chino), Pedro Egoña, 5, 943 458419

Iruñeta-Berri Camping Igeldo, 22, 943 285683

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

Pintxos, cocina de mercado y de temporada
 Enbeltzan, 16 (Parte Vieja), 943 43 62 10

Itxasalde Asador, Artakareña, 83, 943 371585

Itxasne Ibañ-Aldo - Martutene, 943 470757

Izagirre Bidarte Berri Baserria, 943 361470

Izar Pza. de las Américas, 12

Izarratiz Prim, 4, 943 428747

Izazpi Pº Baratzategi, 3, 943 321019

Izei Pº Baratzategi, 24, 943 379391

Izkia Fermín Calbetón, 4, 943 422562

Izua Pza. Easo, 4, 943 457152

José-etxea Avda. Añoza, 44, 943 369026

José Mari Fermín Calbetón, 5, 943 424645

Juanito Kojua Puerto, 14, 943 420180

Kaibito Enbeltzan, 6, 943 427405

K-10 Victoria-Gasteiz, 943 008181

Kaia Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoa)

Kalonte Padre Orkologia, 8, 943 213251

KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5, 943 559208

Kaskazuri. P° Salamanca 14, 943 420894

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak. P° de los Olmos, 24, 943 397871

Kely's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45, 943 274366

Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Kim O. Duque de Mandas, 49, 943 561765

Kobak. Simona de Lajust, 8, 943 304449

Kok. Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

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

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zumalacarte, 26 (Gros), 943 27 77 91

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

Kursaal Bar. Avda. Zumalacarte, 22, 943 291150

La Albarka. Balnearios, 19, 943 446210

La Antigua. Plaza José María Sert 6, 943 219558

La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2, 943 440770

La Cepa de Bernarito. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

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

La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816

La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

La Cueva del Pollo. Escoleta Herria, 2, 943 431722

La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423

La Kabuzita. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mia. S. Carmelo, 18, 943 465293

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

La Perla. Paseo de la Concha, 2/g, 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

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

La Tagliatella y la Goniñi. 5, 943 289184

La Tagliatella. San Martín, 29, 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Orador de tortilla de patata para llevar
José Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

La Xulertería del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636

La Yaca. Andrestegi, 4, 943 317744

La Yaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796

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

La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgojo, 1, 943 228133

Las Vegas. P° Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445

Lebe. 31 de Agosto, 22, 943 435693

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

Lobo. Peña y Goniñi 6, 943 558256

Lobo. Easo, 13, 943 142933

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M MARTÍN

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza. Enbeltrán, 1, 943 430600

Maun Grill Bar. Urbietta, 8, 722 761705

Makrobiotika Ekitea. Inbauroando, 52, 943 288246

Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino. Zarautz, 2, 943 386669

Manisegi. Oriandendi, 14, 943 714168

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217

Mandrágora. José María Sert, 9, 943 312699

MARIÑELA

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

Mariquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988

Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965

Maruxa Ostras Kamal. 31 de Agosto, 25, 600 412904

Matxalauva. Zabaleta, 17, 606 159412

Mei Yuen. (chino), Matia, 35, 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287286

Mendigorrotz. Plaza Lizardria, 4, Igeldo, 943 212023

Merendero de Ulla. P° de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín. Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla. P° de Ulla, 193, 943 2727707

Mongas Cervercía. Saquiés, 943 277236

Morgan. Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

Munto. Fermin Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri. Munto, 6° Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin. Puerto, 17, 943 063178

Nagusia Lu. Mayor, 4, 943 433391

Narrika. Narrika, 16, 943 424661

Narri. San Martín, 22, 843 931405

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nevada. Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei. Urdaneta, 14, 943 443611

Nikolas Asador. Bustinturi, 10, 943 217151

Nineu. Zurriola, 1, 943 003162

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

Nuevo Oiaola. Camino Golatzkiki, 100, 943 330853

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

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Leukona, 9 (Benta Berri), 943 31 04 10

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Ordi. San Lorenzo, 6, 943 424244

Orhiz. San Jerónimo, 22, 943 427508

Orribe. Portuetxe bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Ostigar. Corsarios Vascos, 2/g, 943 451327

Osindar. P° Berioy, 13, 943 219940

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959

Pagadi. General Arcebe, 1, 943 284299

Pagotxa Cafetería. P° Arbustos, 2/g, 943 218320

Palacio de Aiete. Gótz Galtzarr Berri, 27, 943 210071

Pantxika. Muelle, 2/g, 943 421179

Parazaki. Virgen del Carmen 4, 943 031100

Paspaleu. C/ Ilumbé, 11, 943 969533

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

Peño Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pekin (chino), General Jauregui 5, 943 428930

Pepe. Avda. Zumalacarte, 3, 943 116733

Perus. P° Igeldo, 943 211591

PIÑUDO

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL
Narrika, 7 (Parte Vieja)

Pirxi Txulo. Eskaltantegi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 2/g, 943 310896

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

Pollitena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Vía, 12, 943 537828

PORTUETXE

Sobrerito asador templo del buen producto
Portuetxe, 43 (Igara), 943 21 50 18

Qing wok. Gran Vía, esp. Zurriola, 943 286256

Ramuntxo Berri. Peña y Goniñi, 10, 943 321661

Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterrabia, 20, 943 424169

Rekondo. P° de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881

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

Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 450558

ROBERTO

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

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 6-8, 943 50 72 88

Salaberria Sidería. J.M° Salaberria, 15, 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta 3, 943 323310

San Bartolomé 5. Bartolomé, 52, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

Santa Zuluaga.

Santo Remedio. F.G. Lorca, 10, 943 085911

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Sidería Ametz. Ametz Gorkoa-Igeldo 943 217323

Sidería Inbauroando. P° Zubairua, 27, 943 220274

Slabon Café. Urbietta, 44, 943 464208

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

Sport. Fermin Calbetón, 10, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 30119

SUHAZI

Buen menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 17 (Pte. Vieja), 943 20 27 95

Sukalde Kultura. P° de Heitz, 3, 943 227482

Syráh. Pza. Irún, 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

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

Tejería. Tejería, 9, 943 28204

Telepiza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza. Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza. Easo, 27, 943 431377

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. P° Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

Toki-eder. Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

TOMÁS GROS

Excelente menú y gran variedad de pintxos
Tomás Gros, 2 (Gros), 943 28 72 33

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7, 943 569143

Tracamundana. Etxaide, 4, 943 124675

Tribuna Norte. M° Dolores Agirre, 22, 943 276263

Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426862

Txakolina. 31 de Agosto, 22, 943 585174

Txalupa. Fermin Calbetón, 3, 943 428875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

Goikotxea San Juan, 9. 943 651907

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

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

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

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

ALEGIA

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

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

ALKIZA

Alkizako Ostaua. San Martin Plaza. 943 691836
Inazio Urutzota. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

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

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA
Sidreria y asador abierto todo el año
Herriko plaza. 943 652262

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Aalde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldel, 4. 943 50 83 82
Arleta. Artea, 5. 943 593094
Bámhola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Burrutza. Kale Txiki, 13. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunherri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gastañaga Sidreria. Bº Burrutza, z/g. 943 591968
Goburu Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Loizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizparrili Sidreria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goburu Auzoa, z/g. 943 590863
Trainerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604
Txertota. Goburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
Chuletas de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79
Chyenno. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buztinziar, 6. 943 766349

ARAMA

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

ARETXABAETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegao. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilergi, z/g. 943 790657
Ibarrá. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Auzoa. 943 791668
Zaraiá. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boñiteño. Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaritagi, 6. 943 797360
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 6. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795569
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA
Pinchos, bokatas y hamburguesas caseras
Olarate, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aalde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gern Muralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilarioñ. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaita, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala. 943 792215
Loratge. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Menetá. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urribarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzterreka. 943 771586
Tarka. Otalora Lizentziadua, 18. 943 080414
Txiritza Taberna. Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795950
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Pº Araba, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Arerato. Alto de Andazarate. 943 580866
Paxtine. Crenental, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebelara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidreria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Allorenea Sidreria. Camino Petreñegi, 4. 943 336899
Amets. Poligono 26. 943 551838
Arola Sidreria. Iolza Bidea, 13. 943 557296
Astarbe Sidreria. Txontokietá, 19. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergoia, 12. 943 550042
Berezitarru Sidreria. Berban Aran etxea. 943 557598
Buena Ventura Sidreria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Buki Taberna. Tomás Alta 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazaotxa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidreria. Santiago-Eneá Baserria. 943 555697
Gartziategi Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzetá Sidreria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatiz, 2. 943 335255
Ikatzá Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretzá Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidreria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Sidreria. Caserio Mufiarzoi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txontokietá, z/g. 943 555220
Oialume Zur Sidreria. M. Azconzandi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidreria. Bº Astigarraga. 943 553139
Petreñegi Sidreria. Petreñegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria. Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 36. 943 551138
Sarasa Sidreria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apetegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330500
Zapiain Sidreria. Errekalede Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Trosketa. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbietá. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

AZKOITIA

Abarraxa. Altamira, 5. 943 814315
Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembeirañen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 10. 943 850771 (Pintxoak)
Isldio. Ainguru Kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Izuri. Ainguru auzoa, 943 852630
Joseba. Aitzibeki, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Leja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Terea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urtiaga 75 Industrialdea. 943851103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 857356
San Agustín. Ainguru auzoa, 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Erpanar kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostaua. Bº Izarraigza, 23. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026856
Iruñ. Ilderonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxo Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kierri. Loloaloe auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraiaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loia Loia. Loloaloe plazaotxa, 47. 943151616
Ondarubi. Harzuluada, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostiaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizaga Spring. Iñaki Aguiar, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
Nueva dirección y cocina tradicional
Hirugunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteagan Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882126
Basakoa. I. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086655
Bideluz. Pza. Bideluz, 2. 943 886979
Black Label. Joan Iruñalde Kalea, 1. 943 888889
Ereka. Senpere Merkatagunea. 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 57. 943 98 98 88

Ippara Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATALIN ERRETEGIA

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

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

ORIENT BERRI

Pinchos, raciones y cocina equilibrada.
Nafarroa Etorri, 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997
Tri Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txanxanagorri. I. Miquel Iturriotz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 089131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharrea. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

BELAUNTZO OSTATUA
Chuletas seleccionadas y patatas en olla ferroviaria
Hiriburu, 23. 943 90 45 90

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauñta. Leizotxo Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirreña. Ibarra, 2. 943 762145
Azeptxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Angoizar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Exagyi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galwys Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 12. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Pal-Pol. Domingo Iraola, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mabiategui, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997
Tuxarantza. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE

Cochinillo, producto de cercañal y terrazo
 J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOIZATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoxe Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitzain. Azitzain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Errots Berri. Ibañeta Ausoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iñur Kalea, 12. 943 192473
Lustur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santauran. Mardari, z/g. 943 199397
Urberu. Elorriaguna, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 20608
Arloja. Pza. Urteaga, 7. 943 206349
Astelena Gastroteka. Estazioñu, 7. 943 20 70 32
Azitzain Asador. Bº Azitzain, 6. 943 121854
Bossa. Egoggin, 7. 17. 943 206753
Birjiñabe. Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskañe. Aragueta, 4. 943 121850
Foxbter. Plaza Bidea, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Oñate, 3. 943 206844
Ixa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 20608
Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208959
Maixa Calbetón. 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 557036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Iñorrio Etxebarria, 21. 943 207007
Orlela Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Paulaner. Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252725
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea, 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Mañala, 4. 943 789085
Inaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñakorta. Añola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urandizi, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 059335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 4. 943 740580
Gran Siglo. Uparizaga, 3. 943 031185
Ibañ-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 260628
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegora Plaza, 5. 943 257446
San Francisco. 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malpa. San Francisco, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxeta. Zona departatu Mintxeta. 943 748744
Oñate. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolin, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñuda. Emuarrubide, 1. 943 740793
Urkizua. Francisco, 8. 943 046209
Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskulibidien parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 034345
Vinoteca Mahats. Kalegora Plaza, 3. 943 743089

Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913
Erreterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astigarraga bontak. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gatzelu Hostal. Andino Marti, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Xiritria, 1. 943 003195
Irrintzi. Tapirua, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, z/g. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizak. Iruza Korsaria 1B. 943 020637
Las Cazuelas. Alta Domostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Liguria Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maitte. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremo. Pº Iztizia, 3. 943 511033
MIKEL. Ardurtin, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perureña. Astigarraga Bontak. 943 512525
Pizza Sprint. Morrongiletta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperreji. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510036
Xera Gastroteka. C. Nissen, 943 344875
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierota, 3. 943 511275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

Antonioren borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Erreziño gunea, 2. 943 511728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría. 943 815355
Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfalfa. Fuerte San Marcos. 943 522271
Araz. María de Lezo, 7. 943 519654
Arzt. María de Lezo, 7. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Desportivo. Alta Domostia, 4. 943 511047
Izadi. Alfonso XI, 10 (C.C. Nissen). 943 513451
Donosti Sidreria. Zamalabide, 943 528041
Enburi. Zamalabide-Zentelena, 943 341831
Egi-Luz. Sidreria Bº Zamalabide, 943 523905
Eguzki Oretaria. 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

ERREZIL

Benta-Motz. Gatzaiñadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miquel. Apotzaga Elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostatau. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Anduga. Industria-koa, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Bº Sta Lucia. 943 722552

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

GABIRIA

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

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñeñe. Larrazte Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alde-Iribi. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 887 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Baleari. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herreneta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaibe. General Arma, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
 Kusa, Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txoritonpe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140906
Mayhoffer. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, meni del día y pescados a la parrilla
 Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Anton. Muelle, 943 140324
Taxco. Herreneta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzaitza Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arnar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoin. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Ixiritria, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorrabi Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336890
Erioguarduena Etxea. Iurrigaitza, 10. 943 330291
Etxeberri Etxeberri. 2. 943 551267
Euskal Pizka. Lanarrendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Eriofreño, 68. 943 550031
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garri. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Eriofreño, 69. 943 553272
Guisa. Argainan, 12. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330886
Iparagirre Sidreria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iribide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidreria. Osiñaga, 943 556879
Izarrate. Bº Eriofreño, 50. 943 330461
Izarre Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karerro. Juan de Urbietta, 15. 943 552627
Larre-Gain Sidreria. Bº Eriofreño, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556565
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Sidreria. Bº Osiñaga, 38. 680 698494
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336899
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaturo plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739
Sansanategi. Martindueño, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Pza. Bárbara, 2. 943 331387
Saretko. Santa Bárbara, 82. 943 556481
Suharti. Galaretza, 943 336565

TRIPONTZI

Cocina tradicional vasca con sello personal
 Andino Marti, 11. 943 55 57 24

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxutxa. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxu. Pagnoga, 19. Eriofreño. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindueño, 29. 943 556551
Zumardi. Oñakorta, 2A. 943 336566
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarruti, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minsoroeta, 1. 943 642789
Alcandera. San Pedro, 26. 943 642772
Amara. Foru Kalea, 943 643462
Antxonu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Arakó Asador de pollos. Pº Butroni, 12. 943 644989
Ardoa Vintoka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoa. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar Pº de Brus, 3. 943 57 65 19

Arroka Berri. Higuer Bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkoli-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Batza Etxea. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubel. Ora. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteca Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandenoa. Camino Guadalupe, 943 642933
Garcen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueil. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondarri. Zuloaga, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hole Jaizubel. Baserriar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643657
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itsaso. S. Pedro, 40. 943 648940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justxi Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaielea. Itsasargi, 2. 943 642440
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía Bº Arkolia, 33. 943 64 63 09

Larra Damarri. 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 642298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maito. S. Pedro, 35. 943 642771
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olurta Auzi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerverceria. Itsasargi, 12. 943 642734
Pizzeria Portuko. Pº Butroni, 943 645665
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030031
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubia, 266. 943 116000
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644710
Urde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614

Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675452
Elska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte taskun, z/g. 943 675017
Latzale. Monte Herria, 2. 943 675636
LDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarre, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi nagusia, 943 801918
Pilarrenea. Euskal, 52. 943 187666

IKAZTEGIA

Begiristain Siderria. Caserío turritoz, 943 652837
Ostiatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zuburu. Dismerend, 5. 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrok. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparrale, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landandibar, 7. 943 624477
Albena Asador. Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768
Alcaga. Pirat, 1. 943 616033
Alto de Anrexe. Avda. Elizaso, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berri. Asador, Peñas de Ala, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048
Antxon. Pza. de San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regojos, 13. 943 624713
Ataiea. Antzondo, 69. 943 635518
Bakar. Antzondo, 13. 943 624148
Baserri. Ertotzar, 1. 943 627907
Basseri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Urtapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerverceria Boulevard. Pza. Antzaron, 11. 943 536918
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Canina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorrotzu, 3. 943 610262
Casa Merino. Avda. Iparrale, 57. 943 625703
Chicken. S. Santiago, 16. 943 621429
Cañe Uru. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 029146
Cornet. C./Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitzka, 1. 943 118924
Disco. Txingudi Larraga, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larraga, 20. 943 616794
Eguzki. J. Talhams Landandibar, 9. 943 630185
Eleano. Jose Eginjo, 9. 943 680014
Erota Berri. Bertsolari Urtapide, 7. 943 630481
Etebeña. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064
Gaztelumendi. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Etebean Indart, 9. 943 632915
Gure Etxea. Testodon Murgia, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibandojo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibandojo Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621849
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 636232

Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gaboria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoza, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparrale, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larraga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakula. Polig. Letunborro, 8. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparrale, 20.
Kulunka. Urtapide Bertsolariar, 7. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jaión. Avda. Iparrale, 37. 943 627845
La Cepa Rajona. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vintoka. Avda. Iparrale, 12. 943 627332
La Rotunda. Junkal Landandibar, 13. 943 629566
Lagun Artea. Serapio Mújica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaiá. Moulaine Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 6211 95
Mario. Zubeltu, 6-Bº Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27 A. 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Maxtenbaino. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparrale, 59. 943 623886
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gaboria, 13. 943 630448
Narrea. Avda. Iparrale, 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorrotzu, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979
Ok!-Ok!. Avda. Puñena, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarroia, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazari Cerverceria. Luis de Urutzu, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paboa-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. S. Mencia, 3. 943 632245
Paxki Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landandibar, 39. 943 630039
Pizza Povero. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Goo. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Meaka, 26-2º. 943 935957
Sergio. Iratxe Inurtagoiena, 1. 636 963651
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Botegon. Fuenterrabia, 7. 943 618023
Stop. Serapio Mújica, 943 612684
Swing. Santiago, 46. 943 578695
Telepizza. Lope de Higoien, 1. 943 619999
Texas Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toxi Goo. Pº Ibarroia, 17. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Bar. Olaberria, 39. 943 622325
Trinquetu. Mº Junkal Landandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxitzi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634080
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de la C.A. Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Erorra, 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Voliner. Arbesko Erorra, 5. 943 117992
Wauma. s. Behobia, 4. 943 629890
Wong Feng (Japanes). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Nauitico. Nagusia, 12. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarze 39, Itziar. 943 193970
Itsaspe. Bº Itziar. 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar. 943 199305

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capases Arriola auzoa, 943 60 80 52

Salegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txiñurdi-Urbi Siderria. Mardari, 943 193989
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 195056
Urbeu Siderria. Bº Elorruga, 2. 943 199237
Zuhikaryu Baru Gorri. Muxiarze, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abende Cerverceria. Pablo Muxiozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largoena, 1. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música Hipodromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709
Burry Hamburgueseria. Jaizubel plaza, 6. 943 365607
Epel. Gokale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Ora Etorbidea, 4. 943 365557
Gorri. Hiribide Barria, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714

HERRIKO ETXEA

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

Iñaki. Iñigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Lurré Gastrobar. Getxoli, 14. 943 324861
Larva XXI. Nagusia, 12. 943 369356
Martin Berasategui. Louidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 12. 943 530694
Ora Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camilo Illarrabuena, 2. 943 365029
Paraiso Shangai. Camino Pablo Muxiozabal, 3. 943 371883
Polo. Adara, 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustión, 13. 943 362720
Rute. 33. Avda. Oria, 9. 943 373753
Runny. Nagusia, 10. 943 369356
Tati. s. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarrel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Ora Etorbidea, 12. 943 94 62 97

ZALDUA

Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amehi Siderria. Zubu Ereketa Auza, 6. 943 162323
Batzokia. Hirigoin, 46-4. 943 889308
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943

Hotel Lazkao Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

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

Nerea Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pepasa Lazkaoendi, z/g, 943 880805
Zelata Uhartz, 1, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri Legazpiko Industrialea, 943 730600
Azitia Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzokia Latsategi 8, 943 731584

AZPIKOTXE

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

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

LEGORRETA

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

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2, 943 714371
Gatza-Gain Alto de Arlaban, 943 715522
Gastainzuzketa Gastainzuzketa, z/g, 943 715164
Gue Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau San Inazio, 3, 943 715371
Sorin Exena Hotel Santiago kalea, 3, 943 715398

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Aiton Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azketa Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949
Carmen Tomás Garbizu, z/g, 943 52 66 90
Eloreki Eloreki bidea, z/g, 943 525441
Erteaga Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekalde Sidreria B^a Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri Ctra. Bidea-Gaintzurizketa, 943 529889
Exola Taberna Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto Guillermo de Laxón, 4, 943 527995
Gue Txoko Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza Irurzun, 35, 943 528590
Iriarte-Etxe B^a Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Inzun Irurzun, 60, 943 526890
Izai Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel Zubirio, 9, 943 521966
Kaialde Polentzarena, 6, 943 512003
Kike Taberna Pza. Lope de Isasit, 943 527599
Lezotarra Elias Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatexea Urume, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etorri Elias Salaberria, 12, 943 527897
Oriorrara Donibane kalea, 6, 943 346078
Orquidea Urduabai, 4, 943 527833
Patxiku-Ena Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde Carmen de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285
Sagarzulo Sidreria Alto de Altamira, z/g, 943 523541
Saheita Nagusia, 2, 943 529244
Sorjin Taberna Guillermo de Laxón, 943 527945
Zaldiki Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

Intusאי Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa Garagara, 32, 943 756028
Luzaide Mendarozabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai Mendarozabal, 2, Garagara- 943 756072

MUTILOA

Mujiika Lemia, z/g, 943 801507
Orue Ergena (Minas de Troya), 943 801900

OSTAU

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

MUTRIKU

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

OIARTZUN

Alhambra B^a Arragua, 943 491230
Amazkar Casa Zametala, 943 492783
Albiztur B^a Albitzar, 943 490711
Aristi Asador B^a Ugaldete, z/g, 943 492558
Aristzabal Itxalka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe B^a Ugaldete, z/g, 943 493088
Autogiri Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde B^a Ergoen, 943 492161
Bidebiarte Sidreria Arragua-Niçelo, z/g, 943 492101
Bizkaita Zuaznarba, 9 Ugaldete, 943 492749
Entrepatos C. Com. Carrefour, 943 108080
Erreka Casa Errekalde, 943 490087
Esoin Zuaznarba, 72 Ugaldete, 943 493062
Fortaleza Camino Ergoin, 15, 943 491029
Ganbara Euskal Herria, 2, 943 494256
Koeko-Etxe B^a Albitzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibux Asador B^a Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador Camino Ergoin, 943 490041
Iru Bide Elorondo, 20, 943 490021
Iruardenean B^a Albitzar, 1, 943 490335
Isasit Sidreria Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo Tomola, 21, 943 491254
Laia Landetxe, 3, 943 493839
Lushe Ugaldete, 943 492101
Marcos Zelamuisu-Polig Ugaldete, 943 493930
Masaga Olaguir, 9, 943 490412
Matto Ithurria Bidea, 2, 943 491194
Merka Oartzun Merka Oartzun, 943 493020
Merka Taberna San Juan, 1, 943 491227
Nuevo Atxam Asador Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola Bizarria plaza, 2, 943 492120
Toki Ona Zuaznarba, 47, 943 490074
Tolera Tomola, 20, 943 490071
Tro Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikiendi Ardie Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiendi Sagardotegia Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel Malsaburu bidea, 15, 943 280531
Zuberoa Bekosoro, 1 (B^a Ithurriat), 943 491228

OLABERRIA

Arieta Olaberria kasko, 24, 943 880002

Etxe Zuri Sagardotegia Errekalde auzoa 943 882049
Gartxo Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna Cari de la Cruz (Iure) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiki Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

ONATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikoitz Garbar, 17, 943 782483
Debatarra Otadui zuhaitzia, 54, 943 780410
Etxe-Aundi B^a San Pedro, 943 781956
Galicia Atzeko, 23, 943 782208
Garaa S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goiko Benta Hostal Arantzazu, 943 781305
Helmuga Ugarkale, 1, 943 90 25 81
Hotel Santuario Arantzazu, z/g, 943 781313
Iturritxo Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lapiko Corri Ultegi, 11, 943 502070
Lizar-Etxe B^a Orlaberria, 83, 943 781896
Mauxka Kale Zaharra, 55, 943 252669
Milikua B^a Arantzazu, 943 781304
Olakua (Olakua, 8), 943 782292
Orioko Barra Antilla, 1, 943 106474
Sindika Hotel Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeitzegi Torre Zumeitzegi, 943 540000
Urbiki Fonda Campa de Urbica, 943 781316
Urrintxo Lezesari Auzoa, 19, 943 780479
Urtiagaín Urbirari, 33, 943 780814
Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz B^a Zubilaga, 2, 943 783545
Zurrust Bidebarrieta, 6, 943 716296

ORMAIZTEGI

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

Ixune Gabilralde, 14, 943 164844

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
Bergaldegui plaza, z/g, 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90 Garagara, 5
Altamira Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe Gudarien Etorbidea, z/g, 943 883690

IPOP

Pintos, raciones y cuidada cocina variada
Gipuzkoa, 15-Burnizeta- 943 90 39 51

Kantoi Anpuero, z/g, 943 160471
Majori Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Nerea Euskal Piloita, 2, 943 880013

ORDIZIA HOTELA

Cuidada cocina tradicional y arroces al momento
Filipineta, 6, 943 73 97 97

Populus (pizzería) Pza. Domingo Unzueta, 4, 943 160421
Pottoka Cafeteria Legazpi, 3, 943 160304
Txepetxa Urdineta, 27, 671 728069
Tximista Sidreria Gudarien Etorbidea, 2, 943 881128
Txinkindi Etxezarreta, 3, 943 880409
Zubihí Gudarien Etorbidea, 4, 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

OREXA

Oreaxko Ostatu Errebotte Plaza, 1, 943 682290

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Aizperro Casa Rural S. Martín, z/g, 943 835419
Anarri Ondartza, 16, 943 019438
Antilla Abeslari, 2, 943 832309
Ardoa Ondartza, 67, 943 134835
Arkaitz Abeslari, 4, 943 831657
Errota Olaskoegia Auzoa, 943 890197
Goizeko Kalea Aita Lertundi, 3, 943 832855
Hotel Rest. Balaia Hondartzar bidea, 1, 943 894440
Jose Mari Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Kolon Txiki Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala Antillako hondartzar, 943 890475
Katxina Bodega Urtaizta, 20, 943 580166
Oliñen Ortaizka Auzoa, 4, 943 830883
Orioko Benta Camino Orio-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador B^a S. Martín, z/g, 943 880058
Sarasua Asador Eusko Gudarien, 29, 943 830005
Txelupia Antillako hondartzar, z/g, 943 886034
Xarpat Eusko Gudarien, 2, 943 830019
Zaharren Babeslekua Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña P^a Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxea Donibane, 65 Donibane, 943 511241
Antxeta Aranzuri, 30, S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri Donibane 110, 943 341548
Arri Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068
Badiola Donibane, 18, S. Juan, 943 346024
Bahia Eskalantegi, 21, Antxo, 943 521652
Botero Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia P^a Euskadi, 11, S. Pedro, 943 398027
Cantina Jaizkibel Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Pintus Camino de Pintus, 943 525625
Casa Cámara San Juan, 79, 943 525899
Casa Mirones San Juan, 80, 943 519271
Cofradía S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani Hamararxeba, 8, Antxo, 943 511180
Dax P^a Euskadi, 38, S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiara Euskadi, 1, Trintzerpe, 943 399071
E-16 Eskalantegi, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510008
El Caserio P^a Euskadi, 23, Trintzerpe, 943 404424
Erdibaneta Barrena Arandegui 8, 943 247246
Erdizka Pablo Enea, 14-16, Trintzerpe, 943 390357
Errekalde Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Etxe Ona Eskalantegi, 9, Antxo, 943 525696
Ezer Eskalantegi, 40, Antxo, 943 513362
Ganbara Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goiberri Eskalantegi, 36, Antxo, 943 510119
Gure Borda Arralduen, 36, S. Pedro, 943 391846
Iparr Eskalantegi, 6, Trintzerpe, 943 394026
Ibiza Nafarro Etorbidea, 17, Antxo, 943 515300
Ippara P^a Nafarroa, 943 340164
Izkina Euskadi Etorb. 19, Donibane, 943 399043
Justantxo Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio Cerve Zumardita, 28, Antxo, 943 510020
La Amistad P^a Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

Especializado menú de día y terraza
Euskadi Etorbidea, 53, Antxo, 943 29 33 86

Leunda Oarso, 8, Antxo, 943 515414
Marisol Euskadi, 18, Trintzerpe, 943 394751
Maritxu Euskadi Etorb., 2, Trintzerpe, 943 399062
Matxet Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Meipi Asador Lezo Bide, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest) Torre Atze, 8, 943 394944
Nicolasa Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel Arandegui, 2, 943 247608
Ongi Etorri Donibane, 60 Donibane, 943 524588
Pari-Berri Euskadi Etorbidea, 15, Donibane, 943 520857
San-Barbar Bierhaus Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
Pixitxulo Eskalantegi, 118, Antxo, 943 520770

dónde comer

Romerai. Eskalanteji 40-42. Añtoxa. 943 520032
Terranova. Azkuene, 2. Trintberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkia. Zurbanio, 17. 943 800251Z

SORALUZE

Armenida Asador. Etotzia, 7. 943 751002
Eduzta. Santitana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 18. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671397
Aldin Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Allier. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694

AMA

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

Amañur

Beñitbar, 5. 943 245469
Aemes Laramendi, 8. 943 948389
Astasuara. Herreros, 18-20. 943 673186
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegitza, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

Campeón de Parrilla de Gipuzkoa
Oña 2, bajo. 943 45 49 21

Burrutzi Asador

San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia. Gorniti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Euzkizta Sidreria. B° Usabal, 35. 660 654317
Guzkiza Plaza. Gudari, 16. 943 655655
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Katza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilarrgi. Plaza Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruiza. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119829
Iruñitzi. Oña, 3. 943 654334

Iasestegi Sidreria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Iaxa. Baxiller Zaldibia, 1. 943 841427

K-Jel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570088

Kupela. Plaza Berria, z/g. 943 672070

Larraña. Narfamaa etorb. 943 651062

Larrañ Laramendi. Plaza, 15. 943 675998

Lurren Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Aile. B° San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673942

Orbela Taberna. Ementerri, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. P° Martin J. Iraola. 847 007275

Plan B. Laramendi, 8. 943 598486

Sausta. P° Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trintete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Usabal (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 695513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330625
Aduna. B° Lategi. 943 554917
Altera. B° Gorbun, 37. 943 552036
Basabi. B° Gorbun, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Eltuxeta Sidreria. B° Otzarán, 34. 943 556881
Eula Sidreria. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Izkizabal, 46. 943 005650
Oianume Sagardotegia. B° Ergoien, 14. 943 556683
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Sotión 'Moko' Sidreria. B° Otzarán, 11. 943 551017
Uruzola. Etluxeta Baserria. 943 556981
Zaldungo. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667

BRANNIGANS

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

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Irparrigure, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Irparrigure, 4. 943 101033

Zabalza. Ipeñarieta, 2. 943 724230

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurendea, 6. 943 370344
Arratzain Erretxegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapeka kalea, 8. 943 36 91 39

Abege Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150

Bardaxo. Zubiaurendea, 5. 943 371042

Centina Mariachiari. C. Com. Urbil, 943 362538

Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 1. 943 370113

Ilunbe Sidreria. B° Txoko Aile, 943 371649

Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sidreria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaino Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Taxa. Santu Enea Auza, z/g. 943 362734

Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Eñi. Entrolate, 1. 943 362735

Txinparta Sagardi. C. Com. Urbil. 943 376698

Txiñoboga. Iruña, 6. 943 361398

Txiñpi. Estrata, 6. 943 372808

Txiñristra. Kontsejari Zera, 13. 943 360466

Urdaira Sidreria. B° Aginaga, 943 372691

Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auza, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz. Otelarre, 943 142709

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

Sagasti-Berri. Otobako, z/g. 943 692365

Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroaldeta, 6. 943 501086

Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887146

Lazkao-Etxe. Aiestaran Erreka, s/n. 943 680044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seiximentena, 4. 943 830143
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Artea. Zigorria, 32. 943 016693
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seiximentena, 4. 943 130586
Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679
Basarri. Patxiuk, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Menuti, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurrea, 5. 943 132869

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023

Dama. Patxiuko Kalea, 10. 943 831633

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890229

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132944

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 27. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835659

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kanping Zarrak, 943 131619

Ixas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeo parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan. Mendialdua, 14. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 10. 943 134604

La Perla. P° Maritimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 837011

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollarri (pizzeria). Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibeldena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Ipar Kalea, 10. 943 561328

Orbego Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otxarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko. Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 84. 943 130081

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarrak). 832993

Sunset Bar. Mandabieta 3A (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txikiologina. Batea. Talai Menuti, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euromer, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 12. 943 021980

Zelaitxo. Mibeldena, 12. 943 011399

Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801055

Otzaurteko Benta. Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Sidreria. Caserío Otatza. 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aietz Izagire
Udaleteko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194

Aranburu. Urutikokeba, 2. 943 148005

Balneario de Costena. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bokoetxe Merendero. Itatza. 943 147344

ARANEA ERETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal. 943 14 80 32

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067

Txiniduri. Kamanga Aro, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abtuloño. Emilio Bidea, 13. 943 694864

Iriarte. Pza. P. María Otaño, 1. 943 692537

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655

Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936

ZUMAIÁ

Algorri Sidreria. Puerto Deportivo. 943 865617

Atari. Arantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6. 943 85 02 75

Basusta Asador. Patxita Etxeberrieta, 25. 943 862073

Bidea Asador. B° Bedia, 943 860551

Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

Hamarratz. Artadi auzoa. 633 640806

Idoia Ardoategia. Julio Beabide, 2. 943 574986

Iriondo. Txikiendi, 38. 9

HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

Los amantes de la cerveza, la buena cerveza, estamos de enhorabuena. El 11 de agosto de 2020, **Liteo Leibar Aldama**, una de las personas que más controla de birra en Donosti, no en vano lleva del orden de 25-26 años en el mundo de la cerveza, abrió Hopa Beer Denda, una completa tienda de cerveza en el barrio de Gros, concretamente en el nº 8 de la calle Padre Larroka, dedicada en un 95% a la cerveza artesana.

“**H**opa”, vocablo ideado por **Galder Izagirre**, batera de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar), aunque rizando el rizo nosotros también le encontramos “hope”, una llamada a la esperanza en estos días extraños y frustrantes.

Más de 430 referencias de cerveza, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento, ya que además de Liteo encontraremos en el equipo a Mikel, de la cervecería Boulevard de Irun, que se ha implicado hasta las cachas en este proyecto.

Apuesta decidida por la cerveza local

Eso sí, la pasión de Liteo y Mikel ha sido siempre potenciar lo local, motivo por el cual dan gran importancia a los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...** de hecho, varias de esas casas han apostado por Hopa instalando en la tienda **frigoríficos propios para que puedan ser adquiridas a la temperatura ideal.**

Finalmente, Hopa cuenta con una pequeña sala todavía sin habilitar, en la que Liteo y Mikel planean realizar **catas y presentaciones de diferentes cervezas artesanas.** Sin duda, Hopa ha llegado con el propósito de permanecer en el tiempo y convertirse en un referente en el cada vez más extenso mundo de la “craft beer”. Como afirma Liteo, “llevaba más de 5 años dándole vueltas a la cabeza para abrir una tienda y hay tres motivos que me han llevado a ponerla en marcha y a hacerlo además aquí, en Gros. El primero fue la crisis del Covid-19 que me convenció de que un establecimiento de este tipo no sólo es necesario sino que puede resultar muy práctico en una situación como la que hemos vivido, el segundo, que **Gros se está convirtiendo en un barrio muy significativo en el mundo de la cerveza artesana** con establecimientos como Desy, Baga-biga, Mala Gissona, el bar de Basqueland... o la propia cerveza Gross sin ir más lejos. Y el tercer motivo, egoísta hablando, que yo también vivo en Gros, así que mejor imposible !!”



ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21
TEL. 943 42 28 82
@kukanadonostia
kukanadonostia@gmail.com



La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este veterano comercio de la Parte Vieja especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva **selección de vinos, txakolis y Champagnes**, quesos de

excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras muchas exquisiteces.

Sylvain y Aurkene también dirigen Kukaña, en el nº 10 de la Plaza Sarriegi, cerca del Boulevard, donde encontrarán una gama todavía mayor de productos, más versátil y variada, incluyendo productos de fuera de Euskal Herria pero manteniendo los parámetros de calidad de esta casa.

ANTOJITOS

DESDE 2015, ENDULZANDO DONOSTI

DONOSTIA

RAMÓN Y CAJAL, 5
TEL. 943 50 68 03



La repostería artesanal para llevar es la especialidad de Antoñitos, pastelería artesana de Gros (Donostia) que abre todos los días desde primera hora. Cheesecakes, Tartas de zanahoria, Dulce de leche, Alfajores, Torrijas caseras, Zumos naturales, Bizcochos artesanales, Repostería casera, Dulces veganos... También se elaboran **tartas temáticas personalizadas** para cumpleaños y celebraciones.



MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA

NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerri de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espinacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN MERCADO URANZU
ERRETERIA CENTRO COM. NIESEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 57)**

Andoni Pablo y Raket Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos curados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

DONOSTIA

TXOMIN AGIRRE, 6
-ERROTABURU-
TEL. 629 441 053
donosti@grupomontesnorte.com



El donostiarra/legazpiarra **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como "**Selección Donosti**", elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

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

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinateria@gmail.com



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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUESTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

LA CASA DE EPI: CERCA DE TODAS PARTES

La comarca de Sakana, en el punto en el que Navarra se junta con Gipuzkoa y Álava, es un "punto de partida" perfecto para visitar cualquier rincón de Euskal Herria. Y La Casa de Epi, en Ziordia, es el "Cuartel General" ideal: A media hora de Pamplona y Vitoria Gasteiz y a una hora escasa de Donostia y Bilbao, pero con la ventaja de estar situada en un enclave tranquilo y alejado del ruido, y rodeada de impresionantes montañas.

La Casa de Epi, inaugurada en julio de este mismo año, es una Casa Rural ideal para familias, grupos de amigos, viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri**, al norte de la localidad, **y la Sierra de Urbasa** al sur, ambas repletas de rutas de senderismo, recorridos para BTT, zonas de escalada... La **cordillera de Aralar**, por su parte, es accesible desde La Casa de Epi en media hora de automóvil, al igual que otras zonas naturales y rurales como la Montaña Alavesa.

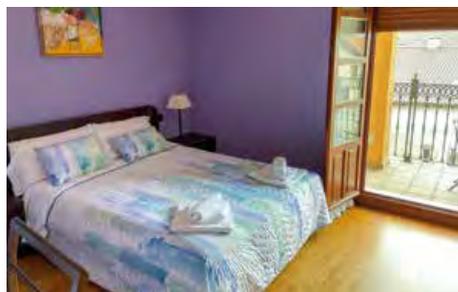
La pequeña localidad de Ziordia, por su parte, es un remanso de paz que cuenta con un bar en funcionamiento, aunque a menos de 15 minutos en coche se puede acceder a los municipios de **Altsasu, Araia o Salvatierra-Agurain**, que cuentan con todo tipo de servicios.

Asimismo, alrededor de Ziordia existen multitud de restaurantes de montaña, queserías, pueblos, monumentos prehistóricos... que pueden ser igualmente visitados.

Una casa recién estrenada con todas las comodidades

La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra Epi Baztarrika se abrió al público en Julio de 2021, por lo que está recién estrenada. Cuenta con **4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas**. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean.

La casa de Epi se alquila en su totalidad al precio de **300 euros al día** en temporada baja y **400 euros al día en temporada alta** (de Semana Santa hasta finales de agosto).



LA CASA DE EPI

Calle Santa Lucía Kalea, 36-B

ZIORDIA (Nafarroa)

lacasadeepi@gmail.com

669 791 997 - 687 525 906

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



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



HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



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

PENSIÓN KURSAAL EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
 - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
 - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
 - » Recién reformada.
- Peña y Goñi 2 (Gros)**
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
 - » En el corazón de la Parte Vieja.
- San Juan 14**
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

www.pensionesconencanto.com

MAKU BELMONTE LAMARCA, "MAKURRINA". INSTAGRAMER

"UN DATO OCULTO DE MI BIOGRAFÍA ES QUE HE PARTICIPADO EN VARIOS CONCURSOS DE T.V."

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Maku Belmonte Lamarca, nacida hace 46 años en Vitoria-Gasteiz, es uno de los rostros más populares de las redes sociales de la capital administrativa del País Vasco, buena parte de sus alrededores... y más allá. Estudió dos ciclos formativos superiores relacionados con la química y el medio ambiente, uno de ellos gracias a una beca de Vital Kutxa y llegó a ser finalista de los Premios FP, pero por una serie de carambolas terminó dedicándose de lleno a las Redes Sociales donde optó por hacerse llamar "Makurrina", cariñoso apodo que su madre ha usado siempre con ella y sigue usando a pesar de acercarse a los 50. Makurrina o "Maku" para los amigos prefiere ser llamada "instagramer", y no le gusta ser apodada "influencer", término que aborrece. En esencia, esta dicharachera y salsera vitoriana se autodefine como "una mujer de Vitoria-Gasteiz que comparte eventos interesantes y sus aficiones (que son un montón) y da voz a los comercios de su ciudad a través de su cuenta de Instagram @makurrina..

- ¿Cómo pasa una chica de Gasteiz, conocido el carácter introvertido de los alaveses, a convertirse en un personaje público que exhibe y comunica sus pasiones y sus emociones a los cuatro vientos?

Mis emociones no tanto, pero mis pasiones sí!!!! Todo comenzó en 2010. Estaba preparando mi boda. Iba a ser sencilla y me tenía que maquillar, así que comencé a buscar vídeos en youtube. De ahí llegué a una comunidad de chicas que creamos un grupo en el que compartíamos temas de maquillaje y moda. Ellas me animaron a escribir un blog en el que compartir mis looks y así empezé todo.

- Eres una persona con una gran cantidad de aficiones y pasiones que reflejas en tus redes: Música, Cine, Lectura, Gastronomía, Moda... ¿Cultivas además alguna afición desconocida para el público que nos pueda sorprender?

A estas alturas difícil sorprender a nadie por todo lo que comparto. Soy muy transparente y si algo me gusta, lo subo por si a alguien le pudiera interesar. Pero un "dato oculto" de mi biografía es que he participado en varios concursos de televisión. Pero de eso hace ya muchos años.

- ¿Cuál es tu lugar favorito en Gasteiz? ¿Y en Álava?

Me chifla caminar y Vitoria-Gasteiz es perfecta para dar unos paseos maravillosos. El parque de Salburua es un lujo. Tenemos la naturaleza a un paso del centro de la

ciudad. En pocos minutos estás viendo ciervos, aves acuáticas...

Un lugar en Álava que no me canso de visitar es Laguardia. Traspasar su muralla y perderme por sus calles, adentrarme en sus calados, ese laberinto de túneles bajo su suelo, contemplar sus edificios, admirar el pórtico de la Iglesia de Santa María de los Reyes...

- ¿Y fuera de Álava?

Aquí me lo pones muy fácil, mi paraíso: Vieux Boucau. Un pequeño pueblo en la zona de Las Landas (Francia) del que disfruto desde hace más de 8 años. Allí desconecto y me sumerjo en la tranquilidad que se respira. Voy a la playa que es kilométrica (eso sí, cuidado al bañarse porque la calma que inunda el ambiente, no va en consonancia con el bravo carácter de sus aguas), casi a diario doy una vuelta a su lago, un paseo circular de 4 kilómetros y aprovecho para sentarme a leer en cualquier rincón.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

He viajado mucho con mi madre por Europa y destacaría el último viaje que hicimos por el norte de Francia: Normandía, Bretaña, Castillos del Loira y por supuesto, París. No sé la de veces que he estado en esa ciudad y no me canso de volver. Esos días visité lugares tan alucinantes como el Mont Saint Michel y pueblos que me enamoraron como Dinan por su centro histórico, su puerto, su mercado...

Otro viaje flipante fue el que hice a Hawaii, a la isla de

Oahu. Yo era muy fan de la serie "Perdidos" (Lost) y se rodaba casi al completo por toda la isla, así que en plan friki total, organicé un tour por las distintas localizaciones sabiendo que hacía unos meses se había rodado el capítulo final de la serie y que pronto se emitiría. Una de esas localizaciones era la playa Mokuleia, lugar donde se estrellaba el avión (tranquilos, no estoy haciendo spoiler porque esto es del capítulo 1, ja ja ja) y para allí que nos fuimos a pasar un día playero. Cuando llegamos había muchísimos trailers y caravanas. Un hombre nos paró a la entrada y nos preguntó si éramos del casting. Dijimos que no, pero no sé por qué pregunté si eran de Lost y me dijo que sí. Creo en ese momento asusté al de seguridad por la cara de fan loca que puse, pobre hombre... Allí estuvimos todo el día esperando a ver si veíamos algo y yo repitiendo que no podía ser, que ya se había acabado la grabación, pero sorpresa, sorpresa, era un reportaje para la revista Vanity Fair con motivo del fin de la serie con el elenco al completo... ¡Al completo! Así que les vi a todos y hasta me saqué fotos con algunos. Fue increíble.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Todos. Incluso volver a lugares donde ya he estado. Siempre queda algo pendiente, otra compañía, vivir la

visita con más calma... Así que mi lista es larguísima. Si tengo que decir alguno: volver a Roma esta vez con mi marido y Japón. Creo que necesitaría una tarjeta de memoria de un tera para guardar todas las fotos y vídeos. Debe ser todo sorprendente y muy distinto.



- ¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La honestidad y la empatía creo que hacen mucha falta en esta sociedad.

- ¿Y qué detestas en una persona?

La falsedad. No puedo con la mentira. ¿Cómo volver a confiar en quien has pillado no diciendo la verdad?

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Oh, qué difícil me lo pones! Tengo la gran suerte de disfrutar de todos los momentos, también los no gastronómicos... Valoro cada lugar, busco siempre el lado bueno... Si tengo

que decir solo uno, pues no sé, a la mente me viene la vez que fui jurado popular en la "Semana Grande del Pintxo de Álava" y pude así vivir el certamen dentro, saborear cada pintxo presentado, conocer a sus creadores... Fue una experiencia irrepetible.

- ¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

Salir de poto. Pero con pintxo, eh? Ir de bar en bar con la cuadrilla tomando un vinito con un pintxo es algo muy nuestro y lo echo de menos cuando estoy fuera.

- ¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?

Ay... Los horarios. Sé que los raros somos nosotros pero aún reconociéndolo, me cuesta adaptarme a los horarios de comidas en el extranjero. Eso de comer a las 12:30h lo llevo fatal porque normalmente estoy de vacaciones, relajada, y lo más normal es que haya desayunado sobre las 10h. ¿Cómo quieres que me ponga a comer tan pronto? Y que intentes cenar a las 21h y ya tengan la cocina cerrada, ni te cuento, pero poco a poco me voy acostumbrando. No queda otra, ji ji ji...

- ¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Me pierden las alcachofas en todas sus versiones: en salsa, a la plancha, al horno, empanadas, rebozadas... Y tenemos la suerte de que aquí las preparan riquísimas en muchos restaurantes. Unas de mis favoritas: las del Sukalki.

- ¿Y tu plato favorito para preparar?

Soy muy cocinillas y no tengo un favorito. Lo que me gusta es tener invitados, idear el menú y sorprenderles. Mira, pensando, pensando, una cosa que dicen que me sale muy rica son los polvorones. A ver si las próximas navidades los vuelvo a hacer.

- Recomiéndanos un par de restaurantes de Gasteiz y, si quieres, dinos por qué nos los recomiendas.

"Muskari" es siempre un acierto. Platos tradicionales pero con su toque personal. Tienen un Menú Degustación de temporada con una relación calidad-precio excelente.

"Mano Lenta" es otro de mis favoritos. Su chef Luis Hernani, ha sido uno de los finalistas de "Mejor cocinero de España 2022", además de ganador de otros concursos

gastronómicos, como el de "Pintxos tradicionales de Euskadi y Navarra 2021".

"El mexicano y mucho más" por su comida mexicana de verdad, que fusiona tradición y vanguardia. Ha sido recientemente galardonado en los premios Taco de Oro en Dubai.

- Ídem de ídem con dos o tres restaurantes de Álava.

Aquí voy a aprovechar a mencionar uno que tengo en mi lista desde hace muchísimo y que aún no he visitado pero me muerdo de ganas: "Laua" en Langarika porque solo he oído críticas positivas y me apetece probar ese Menú Degustación que es lo único que ofrecen.

- ¿Y otros dos o tres restaurantes de fuera de Álava?

El restaurante "La Villa de l'Étang Blanc" (Seignosse, Francia) no solo cuenta con un entorno privilegiado, sino que basa su cocina en productos de cercanía como los espárragos, el foie, el pato, pescados de Capbreton...

Otro por la zona (en Vieux Boucau) pero totalmente

diferente es la Crêperie Saint Jours. Si estáis por allí, pediros la galette Parisienne acompañada de una sidra bretona brut.

Y sin pasar la frontera pero más lejano, el restaurante O Barazal, en tierras gallegas (Maside, Ourense) tiene un bogavante a la plancha exquisito.

- ¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué?

El equipo que hacen Javier D. Vadillo y Aitor Etxenike en el restaurante Kromatiko me tiene asombrada. Les conocía antes de unirse y si por separado ya eran grandes, su matrimonio laboral ha hecho que crezcan aún más. No paran de crear, se arriesgan, han traído una cocina diferente a Gasteiz cargada de fusiones pero con altas dosis de producto local y contagian su pasión por la gastronomía.



- Lo hemos dicho al inicio. Tus pasiones son incontables. Menciónanos al menos tu libro, tu disco y tu película de guarda, esos que te han marcado o que volverías a leer, escuchar o ver sin problema.

Un libro: soy muy de novela negra, suspense... Voy a recomendar tres: "La muerte lenta de Luciana B" de Guillermo Martínez, "El cuarto mono" de J.D. Barker y "La mujer del reloj" de Álvaro Arbina. Un disco: creo que el vinilo (sí, soy de libro en papel y de la música en vinilo) que más he puesto en mi tocadiscos es la banda sonora de Dirty Dancing.

Una película: las que más he visto y no me canso de ver son "El mago de Oz", "Una habitación con vistas", "El resplandor", "Airbag" y "Siete novias para siete hermanos". Vaya popurrí, eh? Al cine voy bastante y de las últimas que he visto me quedo con "Belfast" y "Código emperador".



- ¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en ese mundo virtual en el que tan bien te desenvuelves?

Una vez me escribió un chico diciéndome que era minusválido, que estaba en silla de ruedas y que a ver si le podía enviar una foto de mi pie desnudo. Madre mía...

- ¿Alguna anécdota de tu vida profesional que se pueda contar sin poner a nadie en evidencia?

Una chica me escribió diciendo: "Te he visto en el tranvía. Me ha sorprendido lo bajita que eres y eso que llevabas taconazo." Me hizo mucha gracia. Sí, soy muy pequeña y no lo escondo pero como normalmente salgo sola en las fotos y vídeos, no hay referencia con la que compararme. Siempre digo en broma que gano en foto y en persona pierdo sobre todo altura ;-).

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?

Pues mejor de lo que habría pensado nunca. Creo que la principal razón ha sido que nadie de mi círculo más cercano ha fallecido de esta enfermedad y porque me adapto rápidamente a todo. Me gusta salir pero tam-

bién estar en casa, así que el confinamiento no fue un problema. Lo viví siendo consciente de que no iba a durar eternamente y que algún día esa situación finalizaría. Vacunarme, usar mascarilla, etc... lo he asumido sin problema, como algo que hay que hacer por el bien general. He sido muy consciente de la situación de privilegio en la que vivimos (estoy generalizando, claro). No nos ha faltado comida, un techo, luz, internet, tele, calefacción... Escuchar cómo comparaban esto con una guerra, me sorprendía. Tenemos que valorar mucho más todo lo que tenemos, tratar de seguir mejorando y ayudando a otros a alcanzar el estado de bienestar en el que vivimos.

- ¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la cocina, la hostelería y la gastronomía?

Creo que han sobrevivido los más fuertes y que habrá que adaptarse a las nuevas costumbres de consumo para seguir adelante. La venta online, el servicio a domicilio y las terrazas han llegado para quedarse. También ha sido una época de darle mucho al coco, lo que impulsó la creatividad y poco a poco veremos sus frutos.

- Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Te vas a reír pero es algo en lo que pienso mucho y eso que no juego, ja ja ja... Me encanta hacer cuentas y estadísticas de mi vida cotidiana y lo que haría depende de cuánto ganase. Desde un caprichito (tengo una lista que se titula "Cosas que hacer una vez en la vida" que contiene por ejemplo: disfrutar de alguna tragedia griega en el Teatro de Mérida, asistir a Roland Garros, hacer un viaje en tren de lujo, ir a la cena de navidad en Howards...) hasta retirarnos todos con un buen reparto entre la familia.

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka