

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 212: agosto 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



Pastel de Kabarroka
(Restaurante Arzak, Donostia)
Ver receta en pág. 9

ondojan.com

Nº 212 Agosto 2022
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

Dani Corman, Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Aina López y Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



Aldizkari hau hilaibero banatzen da Gipuzkoako jaxtetxeetan, hotelen eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke 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 concienzudo

CON LOS PINTXOS A OTRA PARTE

Me decía hace unos 6 ó 7 años un visionario técnico de Gastronomía y Turismo del Gobierno Vasco: "Ni Hondarribi ni Donosti... ya verás cómo en cuanto puedan, se llevan el Campeonato de Euskal Herria de Pintxos a Bilbao"... Dicho y hecho, hace unas semanas se hizo público de que este año será la capital financiera de Euskal Herria quien celebre este campeonato que nació en una villa humilde como Hondarribia y sorprendió a propios y extraños durante los muchos años que se celebró allí, algo que a todo el mundo le pareció normal ya que se trata de una localidad que a pesar de su pequeñez, cuenta con una densidad de bares de cocina en miniatura envidiable.

Pero poco duró el embrujo. A los pocos años, a pesar de lo bien que se habían hecho las cosas en la villa vikinga, el campeonato fue trasladado a Donostia, con lo que quedó completamente desfigurado, pues si bien en el auditorio de Hondarribi daba la impresión de que el público y los participantes llenaban el espacio disponible, el Kursaal dejó en evidencia que no eran tantos y durante la mayoría del campeonato las salas del centro de congresos daban una triste impresión de vacío que en nada beneficiaba a la imagen del concurso. Exactamente lo mismo que sucedió cuando el Congreso de pintxos Minimal, tras ser rebautizado como Miniature, fue trasladado de La Casa del Patrón de Murgia al Palacio Europa de la capital alavesa.

¿Alguien se imagina que a nivel estatal se dieran estos movimientos, y que el campeonato de Pintxos y Tapas de Valladolid fuera trasladado a una ciudad mayor para, finalmente, hacerlo recalar en Madrid? Hablaríamos de centralización de la gas-



tronomía, de espectáculo bochornoso... pero aquí no pasa nada, aquí se pueden hacer todo tipo de movimientos mientras las cerveceras respondan. Pero la verdad es que si Donostia se quedaba grande para el campeonato, Bilbao se va a quedar grandísimo. Y es que a pesar de tener una buena cantidad de establecimientos y profesionales como el gran Iñaki Lazkano (en la foto), Bilbao no es una ciudad de pintxos como Donostia u Hondarribi, además que parece que nadie ha hecho una lectura crítica sobre lo sucedido con la pobrísima participación en los campeonatos de Araba y Bizkaia. Al igual que ha pasado en esos concursos provinciales, todo parece indicar que el campeonato de Euskal Herria se va a ir arrugando como una pasa.

A todo esto, y aunque no parezca que venga a cuento, el patrocinador oficial del Campeonato de Pintxos trasladado a Bilbao, "18/70 La Rubia" no es esa cerveza que alardea siempre que puede de su origen y carácter donostiarrá???? Pues eso... "Poderoso caballero..."

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 212 EN PORTADA: **HOMENAJE A MIKEL CORCUERA 04 ENTREVISTA: JUAN MARÍA GÓMEZ (ENERTY) 14** ESSENCIA DE VID **16** TURISMO GASTRONÓMICO **16** LA RUTA SLOW **16** CERVEZA ARTESANA **17** DI... VINOS **17** DURA LEX **18** DIETÉTICA **20** ITSASOTIK **22** LA RECETA DE... **AINARA LÓPEZ 24** MENÚ PICANTE **26** LA SENDA DEL PINTXO: **CAFÉ VIENA 28** JAKITEA: **HERRIKO ETXEA (LASARTE) 30** EL ABOGADO RESPONDE **32** FLASH GASTRONOMIKOAK) **34** MAHAIRA: **MARIÑELA 44** SSUA **55** IRRINTZ **65** GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA **46** RESTAURANTES DONOSTIA **56** RESTAURANTES EUSKAL HERRIA **66** LISTADO RESTAURANTES **68** PLACERES GASTRONÓMICOS **75** DORMIR EN GIPUZKOA **77** CON LAS MANOS EN LA MASA: **ANDONI SARRIEGI 78**

11 platos, otros tantos cocineros y sus asistentes, casi 80 invitados e invitadas... En total, fueron cerca de 100 personas las que se juntaron el pasado 26 de julio en el Asador Aratz de Ibaeta para rendir homenaje a Mikel Corcuera. Quien más, quien menos se sentía en deuda con el maestro y todos quisieron aportar su granito de arena descuidando su propio trabajo en una jornada en la que todo fue como la seda. Eso sí, mucha gente se quedó con la miel en los labios y no pudo acudir al homenaje, lo que dejó bastante claro que esto no ha sido más que un inicio, el primero de varios homenajes que habría que hacer a quien tan bien se portó con todos, para agradecerle su actitud, para que no caiga en el olvido.



Homenaje a un maestro: COCINANDO LA LEYENDA

HOMENAJE A MIKEL CORCUERA

Aratz Erretegia

Igara - DONOSTIA

26 de Julio de 2022, 20:30 h.



DA DE MIKEL CORCUERA

Texto: Josema Azpeitia. Fotografias: Ritzar Tolosa



El homenaje se inició a las 20:30 del martes 26 de julio. Llamó la atención la puntualidad de la gente que fue llegando poco a poco. Mientras tanto, en la cocina reinaba un excelente ambiente, tranquilo incluso comparado con otras celebraciones similares. Los únicos que rompían dicha imagen eran **Yon Pavón** del Pub Patrizio de Lasarte y **Ruben Trincado**, del Mirador de Ulía de Donostia que, precisamente, presentaban platos creados para la ocasión que debían ser ultimados antes de ser servidos.

El homenaje propiamente dicho comenzó con la intervención de Iker Zabaleta en nombre del equipo del Aratz y del resto de cocineros. A continuación, el gastrónomo y editor **Manolo González** ofreció un breve discurso centrado, principalmente, en la figura de Mikel. Recordó su infancia en Gros y describió la figura de Mikel recordando su aspecto más hedonista: cómo disfrutaba de la comida, la bebida, la buena mesa y la buena compañía... Manolo demostró con creces su conocimiento y cariño hacia Mikel Corcuera.

Seguidamente, fue nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, quien se apoderó del micrófono y dirigió el acto hasta el final conversando con todos los cocineros según iban siendo servidos sus platos. A lo largo de esta tanda inicial de discursos fueron proyectados tres breves vídeos en los que algunos amigos y conocidos de Mikel aprovechaban para ofrecer sentidos comentarios sobre el amigo desaparecido. Ellos fueron el gastrónomo zaragozano **Eduardo Bueso**, el chef **Juan Mari Arzak** y su hija **Elena** y el crítico gastronómico **Rafael García Santos**.

Finalizados discursos y vídeos comenzó el servicio de la cena, basada en el libro "**Las recetas del milenio**" de Mikel Corcuera, una pequeña enciclopedia gastronómica en la que el fallecido recogió las 69 recetas más importantes del milenio que estaba a punto de finalizar al publicar el libro. La cena en homenaje a su persona consistió en la interpretación por parte de 10 diferentes cocineros, confiteros y distribuidores de sendas recetas de dicho libro.





La cena propiamente dicha arrancó con un original cóctel de Gazpacho (1) propuesto por Yon Pavón, que sorprendió al público con una curiosa combinación entre sólido y líquido que requería comer el contenido de una cuchara y continuarlo bebiendo una copa de licor. Tras el cóctel, comenzó la parte sólida del menú de la mejor manera posible, con un buen pintxo de tortilla de patata (2) provisto por **Joseba Balda Ezkurdia** del Ezkurra de Gros quien recordó que Mikel era vecino de su bar y cuántas veces había acudido al mismo cuando residía en Donostia. Seguidamente **Kiko Agudo**, de Comercial Aurki, presentó su terrina de foie (3) y recordó también su relación con Corcuera a quien conoció a mediados de los 80, cuando Mikel dirigió el Restaurante Illarramendi de Irun





Los entrantes de la comida tomaron carácter de alta cocina, concretamente el Puding de Kabrarroka ofrecido por Juan Mari y Elena Arzak que fue servido por el jefe de laboratorio **Igor Zalakain**, y un bocadito de patata con ceviche de bonito y gamba (4) creado por **Rubén Trincado** del Mirador de Ulía. A continuación llegó el turno de los primeros platos, dos creaciones que se iniciaron con una bullabesa (5) elaborada por **Mikel Mayan**, del Asador Aldanondo de la Parte Vieja, y un "falso ajoarriero" (6) de **Felix Manso**.

Pasando a los platos principales, estos fueron inaugurados por los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta** que elaboraron unos exquisitos txipirones en rubis (7), y fueron seguidos de

unos contundentes callos (8) preparados por **Sergio Humada**, del restaurante Txixardin de Lasarte. Y la cena concluyó con los postres, una ración de Pantxineta y Pastel Vasco (9) de **Rafa Gorrotxategi** y una porción de Bizcocho de **Txaro Zapiain** del Roxario de Astigarraga. Rafa, de vacaciones, envió a su hijo **Joanes Gorrotxategi** quien demostró una profesionalidad y una meticulosidad dignas de su padre.

Finalizada la cena, como acto final del homenaje, Iker Zabaleta hizo entrega a **Ainhoa Corcuera**, hija de Mikel, de un obsequio en la forma de un estuche de vino seleccionado especialmente por el vinatero **Manu Méndez**, también gran amigo de Mikel Corcuera.



Pastel de Kabrarroka

INGREDIENTES (Para 4-6 pax):

- 1/2 kg de cabracho (desescamado y descabezado)
- 150 g de nata líquida
- 4 yemas de huevo
- 250 g de fumé de pescado
- sal y pimienta blanca
- cebollino picado
- perejil o perifollo
- escarola
- 2 tomates muy maduros pelados y despepitados
- 200 g de queso Mascarpone

ELABORACIÓN:

Cuece el cabracho con 350 gramos de agua con un poco de sal y pimienta. A los 10 minutos de que esto haya hervido, saca el pescado y desespínalo. Tamiza el líquido y redúcelo a 250 gramos aproximadamente. Éste será el fumé que utilizaremos. A éste añádele los tomates maduros, pelados y despepitados, y deja hervir durante 5 minutos. Agrega entonces el pescado limpio y desmigado con la piel, 100 gramos de queso Mascarpone y 100 gramos de nata líquida.

Calienta el conjunto sin que llegue a hervir durante 2 ó 3 minutos y pasa por el túrmix. Añade las cuatro yemas de huevo y tamízalo.

Monta 50 gramos de nata con los 100 gramos de queso Mascarpone restantes y un poquito de perejil o perifollo picado. Si esto lo montamos en un túrmix,

La receta de...

Juan Mari Arzak
RESTAURANTE ARZAK
Intxaurreondo - Donostia



éste romperá el perejil y el conjunto quedará verdoso.

El resto del perejil fríelo en aceite muy caliente y escúrrelo sobre papel secante.

Sirve en una copa la crema de pescado tibia en el fondo, encima la mezcla de queso y nata montadas y finalmente el perejil frito decorando el conjunto.

En conjunto, el homenaje a Mikel Corcuera fue una celebración que habría encantado al recordado gastrónomo y gourmet, un acto entrañable en el que todos vibraron recordando y glosando la figura de quien había sido amigo de todos. Desde Zum Edizioak no podíamos sentirnos más agradecidos con la respuesta obtenida, tanto de los cocineros que se volcaron, literalmente, en el acto, sino por parte del público que llenó todas las plazas.



No podemos, igualmente, dejar de expresar nuestro agradecimiento a proveedores como **Bodegas Mitarte, Murgialdai Txakolina y Zabala Sagardotegia**. Igualmente, el homenaje no hubiera resultado ni la mitad de lucido sin la colaboración de Benito Pastor (Abar Informatika) que se encargó de la imagen y el sonido. El diario Noticias de Gipuzkoa también se implicó con gran cantidad de inserciones publicitarias y amplia información sobre el mismo.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 943 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

Mandlo 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 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
Igartzar* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

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

ORDIZIA

Ordizia* 943 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

ATAUN

Atxurrena 608 35 40 54

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

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

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



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.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/ eu/ parketxeak/ anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



JUAN MARÍA GÓMEZ, DIRECTOR DE LA ASESORÍA ENERGÉTICA ENERTY

“EL FIN DE LA GUERRA NO GARANTIZARÍA UNA REPERCUSIÓN INMEDIATA EN EL PRECIO DE LA LUZ”

Imanol A. Salvador

Juan María Gómez lleva casi 15 años lidiando en el difícil sector energético, que los últimos meses ha saltado al primer plano de la preocupación de los ciudadanos debido a las consecuencias que está teniendo en el recibo de la luz y, por consiguiente, en la economía doméstica, el incremento de los costes de la energía derivados de la situación internacional. Este joven profesional tiene muy claro que si queremos mejorar en algo nuestras condiciones económicas, ello no vendrá dejándonos llevar por las comercializadoras sino recurriendo a asesores independientes que nos aconsejen como dirigir adecuadamente nuestro gasto energético.

Estamos viviendo un encarecimiento brutal de la tarifa de la luz. ¿A qué se debe exactamente?

Como suele ocurrir en este tipo de circunstancias, el problema al que nos enfrentamos no se debe solo a un único factor. Lo fácil sería decir que es únicamente consecuencia de la invasión de Ucrania por parte de Rusia, pero siendo cierto que es el factor de más peso, no podemos obviar otros, como que este año está lloviendo muy poco, con la consecuente repercusión en el precio final de la energía. Como se sabe, nuestro mercado es marginalista y el último precio marca el de todos, y en el mercado ibérico, la importancia de la hidráulica es muy alta a la hora de marcar el precio de cierre. En resumen, se puede decir que el problema de los precios actuales viene dado por un mercado energético deficiente, con problemas estructurales varios y agravado severamente por la crisis de Ucrania.

¿Qué repercusión está teniendo esta situación en la población?

Es evidente que en un momento delicado con la inflación disparada, el hecho de que la factura de la luz al llegar a los hogares se haya incrementado considerablemente no ayuda en absoluto, además aquellas familias con gas tienen un problema añadido. En estos momentos, se espera con preocupación la llegada de las facturas energéticas en centenares de miles de hogares con recursos limitados. Hablando en plata, estamos ante una pobreza energética que se ve agravada día a día.

¿Cómo está afectando esto a la economía en general y a la hostelería en particular?

A nivel empresarial, aquellas empresas en las que el precio de la energía tiene una repercusión más importante en el precio final de su producto, están en una situación muy delicada, viniendo además como venimos de años muy duros a nivel económico arrastrando la pandemia.

En lo que refiere específicamente al sector de la hostelería y la restauración, los más afectados son aquellos que dan comidas, ya que además de afrontar la factura eléctrica, les llega una de gas que puede ser muy importante. Los hosteleros en una situación de encarecimiento general se verán abocados a trasladar el alza en el coste de su factura al precio final de sus servicios, y sus clientes no siempre lo van a entender.

¿Hay visos de mejora o nos tenemos que preparar para un escenario todavía peor?

Desde nuestra consultora analizamos las tendencias pasadas y a futuro. Actualmente, hay una normativa que limita el precio en la generación del gas durante un año, y dependeremos asimismo de cómo sea lo que queda del año a nivel meteorológico. Necesitaríamos un verano no muy caluroso para empezar, pero desgraciadamente no parece que las cosas vayan a ir por ahí. También sería importante tener un otoño e invierno pluviosos y ventosos, para que las energías hidráulica y eólica puedan aportar una cantidad importante y ayudar a que el precio de cierre del mercado marginalista sea lo más bajo posible.

Por otro lado, el fin de la guerra no tendría por qué tener una repercusión inmediata en el precio de la energía,

puesto que las tensiones derivadas de la crisis tardarán en desaparecer. El peor escenario sería un corte energético por parte de Rusia a Europa, aunque tampoco sería dramático porque el mercado ha asumido en parte esa posibilidad así que una vez pasado el primer susto la energía volvería a los precios actuales, pero no totalmente fuera de control.

¿Qué medidas pueden tomar los hosteleros para que esta situación les afecte lo menos posible?

Dejar la gestión de su energía en manos profesionales. Enerty, en estos momentos tan difíciles, ha sido más proactiva que nunca y hemos realizado diferentes gestiones como ajustes de potencia, gracias a la normativa específica que lo permitía para hacer frente a la especial situación actual. Al igual que no creo que a los hosteleros y restauradores se les ocurriera entregar su cocina al primero que entre por su puerta, lo mismo deberían hacer con la energía. Una gestión experta y profesional que sea lo suficientemente ágil para adaptarse al momento, es fundamental a la hora de ahorrar costes.

¿Qué es Enerty y cómo surge?

Enerty surge en 2008 cuando un amigo y yo, que por aquel entonces trabajábamos para una única compañía eléctrica, nos dimos cuenta de que con la liberalización del mercado energético, el mercado estaba evolucionando hacia algo muy similar a los asesores de seguros multicartera, así que decidimos dar un salto de fé y comenzar a ser asesores independientes, para poder ofrecer siempre los mejores servicios a nuestros clientes. Si estás en manos de una comercializadora, estás atado a lo que ellos tengan, sea bueno, malo o regular. En una asesoría como Enerty nuestros "jefes" son nuestros clientes y solo rendimos cuentas ante ellos desde la libertad y la objetividad. Somos un grupo de profesionales independientes y rigurosos con amplia experiencia y conocimiento en el sector energético.



¿Qué puede ofrecer Enerty al hostelero para mejorar su situación??

El sector energético es confuso para quien no está metido en ello y es por eso que no siempre se toman las mejores decisiones, ya que el hostelero es un perfil de cliente que está muy ocupado. Desde Enerty lo que queremos es que ellos se centren en lo que mejor saben hacer que es sacar adelante y con esfuerzo su negocio, sabiendo que delegan una parte importante del mismo en una empresa profesional y honesta que siempre mirará únicamente por sus intereses. Actualmente contamos incluso con un departamento de eficiencia energética, para dar un servicio integral a nuestros clientes.

ENERTY

ASESORES ENERGÉTICOS

Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA - Tf. **943 44 20 38** - www.enerty.es



Dani Corman

www.essenciawine.com

UNA DE ALBARIÑO

Según cuenta la leyenda, la **Albariño** fue llevada a Galicia por los monjes de la orden del Cister en algún momento a lo largo del siglo XII, con motivo de su peregrinación a Santiago. Sin embargo, recientes investigaciones han demostrado la inequívoca similitud existente entre las semillas halladas en diversos yacimientos arqueológicos de los siglos III y

IV y las actuales de Albariño. Esto permite dar una mayor veracidad a la hipótesis de que esta casta se habría generado

a partir del cultivo de vides silvestres locales o de su hibridación con cepas domésticas en época romana. Como suele suceder en muchos casos, la leyenda quedó tan sólo en eso, leyenda.

En cuanto a su popularidad, estaremos de acuerdo en que el vino de Albariño es, sin duda alguna, uno de los máximos referentes de los blancos peninsulares. Resulta habitual encontrarlos en bares y restaurantes a lo largo de toda su geografía. Su éxito comercial reside en la amabilidad que atesora: generalmente son muy aromáticos, ligeros, frescos, sabrosos y de textura sedosa en el paladar, aunque también los hay de mayor complejidad y contundencia.

Su cultivo se encuentra localizado exclusivamente en el noroeste de la Península, es decir, Galicia y norte de Portugal. Esto es debido a su escasa adaptabilidad a otras zonas que no cumplan unos requi-

sitos tan concretos de clima y suelo como los de estas regiones. Los intentos por conseguir buenos resultados a partir de esta uva han sido numerosos no sólo en el territorio nacional, sino a lo largo de todo el globo. Sin embargo, en ninguno de ellos se ha alcanzado la personalidad con que se muestran cuando nacen en sus tierras de origen.

En el Estado alcanza su grado máximo en la **D.O. Rías Baixas**, situada en la provincia de Pontevedra y una pequeña parte en A Coruña. Normalmente se vinifica como monovarietal aunque, en algunos casos, puede ir acompañada de otras uvas como la *Treixadura*, *Loureira* y *Caíño Blanco*.

En el norte de Portugal se producen bajo la **D.O.C. Vinho Verde**. Al igual que sus vecinos de la orilla norte del Miño, la diversidad en cuanto a estilos es bastante amplia. Sus vinos pueden ir desde los más ligeros, con muy poco grado y algo de gas carbónico -vinos que nos recuerdan en parte a nuestro

Txakoli de Getaria- hasta otros de gran complejidad, contundencia y capacidad de envejecimiento.

Para terminar este breve texto recomendaría dos excelentes ejemplos de vinos elaborados con esta uva: **Acios da Xesteirina 2020** de la **D.O. Rías Baixas** y **Granito Cru 2019** de la **D.O.C. Vinho Verde**, ambos de escasísima producción. El primero procede de una hectárea de viñedo en *Salnés*, sobre un filón de granito de *Sanxenxo* y cultivado durante más de 30 años por **José Manuel Domínguez**. Hasta el momento, es el mejor vino de esta región que jamás haya probado. El segundo lo elaboró **Luis Seabra** a partir de tres pequeñas viñas en *Paderne de Melgaço*, sobre suelos de arcillas y arenas graníticas.

Ambos sinceramente sensacionales que merecen la pena ser disfrutados en la mejor compañía... Salud!



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



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.



Estamos preparados para el verano 2022 con los mejores productos gastronómicos y el servicio más eficiente para atender a la sobresaliente hostelería vasca.



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

CERVEZA ARTESANA

CERVEZA ARTESANA & GASTRONOMÍA:
ACIERTO SEGURO

Siempre que viene gente de fuera, te pregunta dónde comer bien. Dan por hecho que, de beber, todos los restaurantes tienen buenos vinos y cervezas.

En mis viajes por el extranjero (cuando salía), a la hora de comer o cenar, siempre buscaba un establecimiento con gran oferta de grifos de cerveza artesanal y cocina; así sabía que iba a disfrutar de ambas parcelas. Y es que, donde se preocupan tanto por la *craft beer*, no dejan atrás el alimento.

Hoy voy a poner el foco en esos lugares que apuestan por la cerveza artesanal y por una cocina acorde. Producto de calidad y de cercanía. Os invito a acercaros a los diferentes establecimientos de Donostia (ya hablaremos de otros lugares de Euskal Herria en otra ocasión) que buscan diferenciarse del resto de oferta gastronómica de la ciudad, no solo con la bebida, sino también con un especial cuidado al producto gastronómico para una experiencia plena.

Para empezar, tenemos los establecimientos abiertos por las fábricas de cervezas artesanas locales (evitando los sucedáneos que empiezan por K o por 18, que de local no tienen nada, de lo otro...), en el barrio de Gros tenemos **Mala Gissona**, **Izakaia (Basqueland)** y **Beerss (Bidassoa)**, así como el único *Brewpub* de Donostia, **Baga-Biga**, que elabora en el propio establecimiento sus cervezas. En el barrio de Igarra encontramos la fábrica y *taproom* de **Gross**.

Pasamos a los establecimientos que no elaboran aunque sí hacen una apuesta muy fuerte por la cerveza artesanal en grifo. En la parte vieja tenemos **Garua**. En el barrio de Gros nos encontramos al **Desy**, **Ondarra** y **Simona**. Y en el barrio de Sagües la **Cervecería Monpas**. Un buen surtido de locales donde encontrar diferentes cocinas: tradicional, bocadillos, hamburguesas (no confundir con *fast food*), asiática...

Además de estos establecimientos especializados, también encontramos otros que ofrecen variedad de botellas, latas o algún grifo de cerveza artesana como alternativa al resto de bebidas, y donde se come muy bien. **Vais a disfrutar mucho.**



DI...VINOS

BOHIGAS BRUT NATURE RESERVA
(D.O. CAVA)

El verano puede que sea la mejor época para disfrutar del Cava. Debemos desterrar la idea de que sólo sirve para brindar en celebraciones. Ligeros y refrescantes aquí os hacemos una muy buena recomendación: Cava Bohigas Brut Nature Reserva.

Caves Bohigas es una **bodega familiar con más de 800 años** de historia, a los pies de la montaña del monte Aguilera (Ódena, Anoia), con 200 Ha. que incluyen viñedos, campos de cereales, bosques y la masía, formando lo que se conoce como la finca Can Macià. La finca tiene sus orígenes en el s. XIII

Xarel-lo 50%, Macabeo 30%, Parellada 20%. Color, aroma y estructura. Color Amarillo pálido. Burbuja fina de Rosario constante y espuma de gran persistencia.

Aroma muy fresco destacando fruta blanca (manzana ácida y pera) sobre notas de piel de cítricos y flor blanca. De fondo notas especiadas debido a la crianza (canela) y galleta.

En boca es un cava estructurado, bien recogido sobre la acidez que tensa el conjunto de inicio a final. La burbuja desprende sensaciones de cremosidad, dando volumen y suavidad a la estructura que confiere la acidez y ampliando los aromas de fruta blanca y especias que se repiten en boca. Final seco, que limpia bien, dejando una gran sensación de frescura.



Liteo Leibar

Responsable de
HOPA Beer Denda
(Padre Larroka, 8, Gros, Donostia)



Jon Méndez

(Vinatería Viniápolis)
Birmingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

● DRAMAS AÉREOS

Pues bien, ya ha llegado Agosto, el feliz inicio del periodo vacacional en el gremio de una servidora, y en otros cuantos. Planeas vacaciones, buscas alojamiento, vuelos, llega el gran día, ¡inicias el trayecto al paraíso elegido y...zas! De repente en el aeropuerto todo empieza a torcerse... el avión no llega o con suerte lo hace con retraso, y tu tenías un enlace, o pierdes el primer día de los pocos que has podido co-

ger, noche de hotel perdida, agobio, horas de espera, gastos no previstos... **Drama aéreo patrocinado por las compañías low cost** a las que todos recurrimos.

Pues bien, voy a dejar aquí algunas **indicaciones** que, si bien quizás no acaben con el drama, es probable que lo minimicen, y permitan, a la vuelta, poder reclamar a la compañía de turno los trastornos y dramas del viaje, así que aquí van unos cuantos **datos de interés general para el viajero**.

La **cancelación de un vuelo** se produce cuando el avión no sale del aeropuerto inicial o queda interrumpido durante el trayecto, con lo que la compañía incumple su parte del contrato de transporte. Puede producirse por distintos motivos: inclemencias atmosféricas, conflictos, una huelga, el coronavirus COVID-19... pero al final, es el viajero quien se encuentra con el problema de su vuelo cancelado. Ante una situación así, de entrada, la solución pasa siempre por el **reembolso del billete o el cambio por un nuevo viaje**, y los pasajeros tienen derecho a elegir entre:

La **devolución del importe del billete** en el plazo de siete días, incluida la parte del viaje que ya hubiera realizado o las que le quedaran por realizar, si puede demostrar que su desplazamiento no tiene razón de ser o también tiene derecho a un vuelo de vuelta desde el punto donde se interrumpió el viaje, o



ser transportado hasta su destino por el medio transporte alternativo más rápido posible (casi siempre por reubicación en otro vuelo de la misma o de otra compañía).

Ante la cancelación de un vuelo, **la compañía debe cubrir los gastos de manutención o alojamiento**, si fuera necesario, así como las llamadas telefónicas, etc, pero es importante guardar los tickets de los gastos en los que debamos incurrir por causa de esa cancelación.

El reembolso de la **cancelación de viajes por coronavirus**, si ha sido la empresa de transporte quien cancela el vuelo, no da mayores problemas.

Si el vuelo se cancela procederá una compensación salvo que la compañía demuestre que la incidencia se debió a "*circunstancias excepcionales*" o si informa de la cancelación con antelación suficiente (aquí la cuestión puede variar de dos semanas hasta siete días de antelación si ofrecen transporte alternativo que no nos haga llegar con más de dos horas de retraso)

Si la causa es una **huelga**, el primer consejo sería que busquemos alternativas, pero desechemos el transporte aéreo, pero no si no tenemos esa opción, lo cierto es que las huelgas legales del personal de vuelo o de los pilotos no pueden considerarse extraordinarias: su gestación es de dominio público y la compañía no puede hacerse la sorprendida ni dejar de tomar medidas para paliar las previsibles molestias a los viajeros, y en ese sentido se han venido pronunciando los tribunales. (Los jueces también viajan).

Y ahora ya sí, felices vacaciones. Nos vemos en Septiembre.



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

Descubre los **NUEVOS NIVELES**

luckia *Club*

Con más ventajas y beneficios





Carolina Rñ
Dietista Colegiada nº 1887

HIPERTENSIÓN ARTERIAL: MÁS ALLÁ DE LA SAL

-“Quítate la sal”
-“Pero si apenas como sal...”

La evidencia científica actual muestra que la ingesta de sal no aumenta la tensión arterial en todas las personas, por ello ésta es una medida insuficiente e incluso para algunas personas innecesaria. Pero a falta de más investigaciones, su consumo tiene que ser moderado. (1 cucharadita de sal al día = 5 gramos de sal al día = 2,3 gramos de sodio al día).

A la Hipertensión se le denomina la “asesina silenciosa”, porque mata sin avisar. Tenerla alta no nos hace sentirnos mal pero hace que tengamos un mayor riesgo de infarto de miocardio, insuficiencias cardíacas, ictus cerebrales y enfermedades renales. ¿Así que de qué manera podemos tenerla a rajatabla?. Te lo cuento:

Nuestro estilo de vida es el factor más importante para evitar la hipertensión. El tratamiento farmacológico es lo último a lo que se tiene que recurrir.

Si ya tienes hipertensión o quieres prevenir, el tratamiento eficaz consiste en una alimentación saludable, controlar el peso, hacer ejercicio cardiovascular, buen manejo del estrés, buen descanso nocturno y evitar el alcohol y tabaco. En nuestra alimentación, más allá de la simple recomendación de ser prudente con la sal, es muy importante:

-Comer las **cinco raciones diarias de frutas y verduras** (evitando las de conserva),

-Incluir **pecscado** (excepto el ahumado)

-Tomar **fibra** que las frutas, verduras y legumbres (evita las de conserva) nos la aporta.

-La **carne mejor la blanca**: pollo, conejo, pavo. Evitando las carnes rojas, las curadas y las ahumadas. Evita embutidos, vísceras y patés.

-Los **lácteos** que consumas que sean **semidesnatados**, evitando los quesos curados o semicurados, las lonchas light, los quesos de untar o en porciones. Tampoco comer mantequilla te beneficiará.

-Los **frutos secos** tómalos tostados o crudos, sin sal.



-En esta época de terrazas **evita las patatas fritas, los encurtidos** como aceitunas, pepinillos, cebolletas...

-Es importante **estar bien hidratado** ayudará a depurar la sangre y reducir su viscosidad. Principalmente bebe **agua**, evitando las que contienen gas. También es importante **moderar el consumo de café o té**.

-Las **grasas** que consumas tienen que ser **de buena calidad** como el aceite de oliva.

- Y cuando hablamos de alimentos **ultraprocesados**: mejor si cocinas.

- **Reduce los hidratos de carbono** de alto índice glucémico: Evita los azúcares sencillos. **La pasta y el arroz mejor integrales**.

Estudios científicos de 2017 demuestran que la microbiota intestinal podría tener la respuesta a por qué *“solo el 50% de personas con hipertensión arterial reacciona negativamente al consumo de sal”*, si quieres saber más sobre la microbiota lee el artículo que hice en mayo del 2021.

Y recuerda tomar **plátanos y aguacates** para incluir potasio en tu dieta.

Estamos en plena ola de calor, aprovecha y toma baños de sol correctamente para cargarte de vitamina D, que tanto escasea en estos tiempos y tan importante para evitar la hipertensión arterial.



Carolina Rñ
Dietista Colegiada nº1887
07/Pris nº4 MF, Donostia
+34 961.544.675

CAROLINA RÑ: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.

- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



El protagonista del presente artículo no va a ser un pescado, como viene a ser de costumbre, sino que hoy voy a hablar de ese acompañante de lujo que tantas veces luce y complementa nuestros platos de pescado, y que en verano rebosa nuestra huertas: El tomate.

El tomate es el fruto de la planta *Solanum lycopersicum*, perteneciente a la familia de las plantas solanáceas. Llegó a Europa de la mano de Cristóbal Colón desde Latinoamérica y vino para quedarse.

Se ve que la planta tiene gran capacidad de adaptación, como los seres humanos, y todo tipo de suelo le va bien. Ya que no hay huerta que se precie, me atrevería a decir en el globo terrestre, que no presuma de tomate en la temporada estival. Con decenas de apelativos y miles de variedades, el tomate es **uno de los frutos más consumidos en todo el mundo**.

Mi abuela decía que el tomate pone guapa. Y la ciencia, con el paso de los años, está dando respaldo a esta vieja afirmación. En su interior se han encontrado una **gran cantidad de macro y micronutrientes con efectos muy beneficiosos para nuestra salud**.

Además de agua, cerca del 93% de su peso, el tomate destaca por su **riqueza vitamínica y mineral**.

Se han encontrado en él vitaminas como las B1, B6 y B12 y minerales como el magnesio, potasio y hierro.

Además es rico no, **riquísimo, en sustancias antioxidantes** como las vitaminas C y E, y los preciados carotenos como el betacaroteno y el cada vez más popular licopeno.

Todas estas sustancias, y muchas más que no enumero aquí, nos ayudan enormemente a mantener nuestro sistema inmune fuerte, a evitar el envejecimiento prematuro de las células, a prevenir enfermedades cardiovasculares y determinados tipos de cáncer, especialmente el de próstata, en el caso del licopeno.

Hay otro dato curioso que la ciencia también ha demostrado: Nuestro organismo aprovecha mucho más este tipo de sustancias cuando van en un medio graso, y más aún, cuando al medio graso se acompaña un aumento de temperatura. ¿Esto qué quiere decir? Muy sencillo:

Que si quieres que todas esas sustancias ricas lleguen a tu organismo, se queden en él y cumplan sus funciones has de hacer dos cosas:

- Come siempre tu tomate aliñado en un buen aceite (oliva virgen extra mucho mejor)

- Consume salsa de tomate de calidad (al cocinarla a altas temperaturas has conseguido facilitar la entrada de estas sustancias a tu organismo)

Así que, queridas lectoras y lectores, pónganse las botas de buen tomate, y sean conscientes de lo que tienen



en el plato cada vez que lo consuman, salud.

Y si a este cóctel de vitalidad le añadimos todos los componentes de nuestro buen pescado de cada día (proteínas de alto valor biológico, minerales, omega 3, vitamina D...) ¿Qué más se puede pedir?

Si ya lo dijo Hipócrates hace siglos: *“Que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento”*

On egin!

INGREDIENTES (Para 4 personas):

4 buenos tomates de nuestras huertas; 1 pimiento verde mediano; 1 cebolla pequeña; 2 dientes de ajo; sal; aceite de oliva virgen extra; 1kg de bonito limpio de piel y espinas. (A mí la parte que más me gusta para esta receta es la del cogote o la cola).

ELABORACIÓN:

Primero preparamos la salsa de tomate sofrriendo todas las verduras y el tomate troceado largo rato. Ahora ya sabemos que este hecho nos ayudará a la absorción de sus micronutrientes.

Una vez hecha la salsa introduciremos el bonito, pero ¡OJO! nada más introducirlo apagaremos el fuego y dejaremos que se cocine en el calor residual. Esto lo hacemos porque el bonito se cocina enseguida y no queremos que quede seco. Y ya está nuestra dosis de salud lista para comer y para disfrutar.

On egin!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



La receta de... **AINARA LÓPEZ****POLLO DE DOMINGO**

El fin de semana está para disfrutar, el tiempo vuela y muchas veces no queremos pasarlo en la cocina aunque si queremos que la comida esté hecha cuando volvamos a casa de ese paseo por el monte, esa vuelta al Paseo Nuevo o ese vermut de disfrute obligado de un domingo. Bastante tiempo ocupamos entre semana en cumplir con todo lo que la vida nos pone en el camino, ese camino de llegada al paraíso del día libre. Así que tómate tan solo diez minutos en dejar ese pollo que quedará en tu horno programable, se cocinará solo y cuando llegues a casa con ese vermut o esa cima de monte conquistada, y parecerá que alguien ha estado preparando la comida, entrar y oler que algo se está cocinando. Y abres un vino, ultimas esa salsa y nada te quitará ese poco tiempo que tienes para disfrutar. una tortilla así, saca mas sidra que de aquí no nos movemos.

INGREDIENTES:

- 1 pollo de kilo y medio
- 1 boniato
- 1 ó 2 patatas
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- Un puñado de chalotas
- 1 limón pequeño o medio grande
- 1 vaso de agua
- Sal
- Pimienta negra
- Romero y tomillo fresco
- Caldo de verduras
- 1 cucharilla de Maizena.

ELABORACIÓN:

1. Pelaremos el boniato y lo cortaremos en dados grandes. Limpiaremos las patatas y las cortaremos también. Partiremos la cebolla en cuatro trozos y la cabeza de ajos por la mitad, al igual que las chalotas.

2. Pondremos las verduras en una bandeja de horno, salpimentaremos, añadiremos un poco de aceite y masajearemos con las manos habiendo añadido también el tomillo y el romero.

3. Pondremos el pollo con su sal y su pimienta. Untaremos el pollo con un poco de aceite de oliva, exprimiremos el limón sobre el pollo y las verduras y meteremos lo que quede dentro del pollo con una ramita de romero y tomillo fresco.



4. Con el horno a 165/180 grados, tendremos el pollo una hora y cuarenta y cinco.

5. Sacaremos el pollo de la bandeja, una vez esté asado, quitaremos las verduras y llevaremos la placa de hornear al fuego para hacer la salsa.

6. Diluiremos la cucharilla de Maizena en un vaso de caldo de verduras o agua y a fuego medio lo añadiremos e iremos rascando con una espátula la bandeja para sacar todos los sabores.

7. Colaremos la salsa y serviremos el pollo, las verduras y la salsa.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



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](#)

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

DE HIGOS A BREVAS

El vasco medio hace el amor con la frecuencia que refiere el título. O eso dice el tópico. En cualquier caso, en esta simpática sección intentamos dar consejos para que, cocinando mediante, ese sufrido euskaldun que somos todos mejore el ratio de "jincamientos" por unidad de tiempo (semana, mes... si lo mides en veces al día no necesitas esta sección).

Me he estado planteando también si no estaría yo cayendo en los defectos del más rancio patriarcado y mirando las cosas desde mi parcial punto de vista. Así que descolgué el teléfono (descolgarlo por donde, se preguntará algún milenial) y cual moderno *Gila* me puse en contacto con el "enemigo". Al otro lado se oyó la angelical voz de una muchacha alicantina que atiende por *Paula*, que lo mismo te mete un triple que te prepara una cena de categoría, ya que además de jugar muy bien a baloncesto, es cocinera de profesión.

Preguntada por qué alimento, plato o guiso le seduciría me dijo sin dudar: "Elijo el higo".

Tostamos tres rebanadas de pan con miga que una vez tostada quedará blandita por dentro y crujiente por fuera. Pelamos los higos como pelaríamos un plátano (el erotismo se desborda) y los cortamos en rodajitas finas. Solo con un buen aceite de oliva y cristales de sal ya está de muerte, pero podemos añadir un poco de foie rallado por encima (previamente lo tendremos una media hora en el congelador).

Para otra podemos utilizar jamón deshidratado en horno, sartén a fuego muy lento o microondas entre dos papeles absorbentes. Lo picamos bien y lo espolvoreamos por encima de las rodajas de higos con el chorrito de aceite.

Y la tercera la podemos preparar con los higos, nueces y trozos de queso azul por ejemplo.

Muchas frutas, por una u otra causa tienen un punto sexy, desde la tentadora manzana de Eva, a las rojas y



apasionadas fresas o las peras y los plátanos por razones morfológicamente obvias. El higo o breva no es, como muchos creen, una fruta, si no una flor invertida. La próxima vez, en lugar de con una docena de rosas, habrá que intentarlo con unas tostadas de higos. Si con las alicantinas funciona, ¿por qué no habría de funcionar con las vascas?

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR



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

**CAFÉ VIENA
(CENTRO)**

MEJILLONES PICANTONES

Josema Azpeitia

fotografías: Ritzar Tolosa

Las cazuelitas destacan en la oferta de este bar también conocido por sus vermouths



CAFÉ VIENA

Reyes Católicos, 5 (Centro) - DONOSTIA

Tf: 943 46 39 74 - Precio del pintxo: 4,00 €

Jesus Mari Pérez Muriel es hostelero bregado en mil batallas, de esos bareros de la vieja escuela a los que no importa meter mil horas, trabajar los fines de semana, cocinar, limpiar, hacer lo que sea necesario con tal de que el bar esté en condiciones y el cliente tenga una buena experiencia. Eso sí, hay que reconocer que cuenta para ello con una aliada excepcional como es su mujer, **Isa Navarro**, hecha de la misma pasta y consciente de que sin trabajar, y más en los tiempos que corren, es imposible sacar el negocio adelante.

Así es como poco a poco, despacito y con buena letra, esta paeja de currantes ha ido sacando adelante su bar hasta convertirlo, en un tiempo récord, en uno de los establecimientos más completos de la coqueta zona de Reyes Católicos, ya que lejos de limitarse a servir cervezas y copas como en su día hacían la mayoría de locales de estos pagos, han dotado a la barra del Café Viena de una oferta gastronómica que para sí quisiera más de un bar de la Parte Vieja.

De la oferta con que cuenta actualmente el Viena, nos decantamos por los **"Mejillones Picantones"**, unos mejillones de buen calibre, cocidos, a los que Jesús Mari añade una fritada de tomate casera, un buen chorretón de ali-oli y una salsa picante que elabora con salsa Worcestershire y un ingrediente secreto que el veterano hos-

telero no desvela ni bajo tortura.

Y ya puestos, aprovechamos el viaje para probar sus **callos**, unos "tripakis" de esos que te pegan los labios y te alegran el espíritu. También probamos una novedad que, según nos dijo Jesús, está encantando a la juventud: el **Burrito** de cochinita pibil y guacamole. Y para acompañar esta selección de pintxos en un caluroso día como el que nos tocó al visitarlos, nuestro anfitrión tuvo la brillante idea de presentarnos y servirnos **Ordum**, una cerveza natural asturiana elaborada con agua del Balneario de Borines por un amigo personal suyo. Degustamos y nos encantó la IPA, pero según nos explicó Jesús también debe estar muy buena la tostada, la negra, la lager... el caso es que siempre tenemos un motivo para volver al Viena.





Lo nuestro es la Higiene"

EN LIMPIEZA TENEMOS

MENÚ COMPLETO

* TEXTILES *
IMPECABLES ✦✦


≡ SUPERFICIES ≡
LIMPIAS Y DESINFECTADAS

VAJILLAS
BRILLANTES ✦✦


> 
RESIDUOS
EN SU SITIO

**EXPERTOS EN SOLUCIONES INTEGRALES PARA
LA LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL**

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



Lo nuestro es la Higiene"

Síguenos en 

www.roldannetya.com

HERRIKO ETXEA (LASARTE-ORIA)

LA NUEVA CASA DE JAVI E IZASKUN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Una de las peores noticias del 2021 fue el cierre del restaurante Bera-Bera, el establecimiento que con gran fundamento y profesionalidad habían dirigido durante años **Javi Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**. Pero a la primera de cambio se han vuelto a embarcar en un nuevo proyecto: **Herriko Etxea** en Lasarte-Oria, en pleno centro de esta dinámica y populosa localidad. El restaurante fue inaugurado el 14 de mayo. Se trata de un diáfano espacio con una zona de bar, un hermoso comedor, y una espectacular terraza donde Javi trabaja esa comida tradicional y muy personal que tan buen sabor de boca nos ha dejado siempre. Izaskun, por su parte, se encarga de realizar la labor de puente entre la cocina y la clientela con brío y profesionalidad.

En Herriko Etxea podremos optar por un excelente **menú del día a 22 euros, tanto al mediodía como por la noche**, de lunes a viernes. Y los fines de semana se ofrece una carta tradicional. Los lunes por la tarde y los martes todo el día, se tomarán un descanso, que no todo es trabajar.

A finales del pasado mes de mayo hicimos nuestra primera "incursión" en Herriko Etxea empezando, como no, en la barra que ofrece tentaciones de cocina en miniatura como Croquetas caseras, Gambas gabardina, Callos y morros, Bola picante, Rulo de manitas o de oreja... así como raciones (Patatas bravas o alioli, Txipis, Cecina...) incluso nos tiente la pizarra con la posibilidad de comernos en el bar una buena Txuleta de vacuno mayor, especialidad que Javi borda.

En nuestro caso, nos dejamos llevar por Javi que nos ofrece Morcilla de Cardeña y unos ricos Nuggets al curry elaborados con pollo Lumagorri, lo que les aporta un sabor excepcional.

Pasando al comedor, nos dejamos igualmente someter: exquisito Carpaccio de Txuleta, acompañado de brotes de cebolla, el aceite de la propia txuleta y Idiazabal rallado al momento; Cecina de León con tomate y pan del cristal elaborado expresamente para Herriko Etxea por la panadería artesana



local Ore Ama... todo exquisito.

Entramos en materia "sólida" con uno de los platos claves de la nueva carta: la Ensalada de bacalao confitado con patata y vinagreta, primorosamente presentada, con una generosa proporción de bacalao en lascas y un aliño sabroso y equilibrado a más no poder. Una ensalada que seduce y da ganas de volver solo para degustarla otra vez.

Tras la ensalada nos fue servido un monumental Cogote de merluza que a simple vista delataba la calidad del género y que se complementaba con una ejecución perfecta. Y finalizamos con otra de las grandes especialidades de las casa: el Cochinillo al horno, hecho en dos cocciones, una exquisitez dotada de un sabor exquisito y una excelente guarnición. Un espectáculo. Sin duda, un plato digno de aplauso.

Un coulant impecable y una excelente pantxineta de Rafa Gorrotxategi, completaron **una de las comidas más satisfactorias que hemos tenido en los últimos tiempos**, y es que como hemos señalado en más de una ocasión, la cocina de Javi Penas es balsámica y reconfortante en grado sumo.

Por nuestra parte, no podemos más que desear toda la suerte del mundo a esta pareja que tanto nos ha hecho disfrutar en sus anteriores emplazamientos... Zorte on, bikote !!!





HIKA

BY
ROBERTO
RUIZ

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

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

HOGAR BLANCO

HOGAR BLANCO
DONOSTIA

San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17



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 Lasa, 8. Tf. 943 88 96 42)

El abogado responde

YO QUIERO VENDER LA CASA Y MI CÓNYUGE NO

Hace 8 años que puse a la venta mi casa, y hace un par de días encontré un comprador. El problema llega cuando mi ex mujer que tiene el 50% de la vivienda y yo el otro 50% me dice que no está de acuerdo en vender la casa por el precio que yo y el futuro comprador hemos acordado. Además la casa tiene una hipoteca que hay que seguir pagando. ¿Me puede tirar la venta atrás? ¿Tiene derecho a negar la compra-venta? ¿Qué puedo y debo hacer? Gracias.

F.G. (E-mail)

Si usted quiere vender y su ex mujer no acepta la cuantía que han acordado el futuro comprador y usted, debe informarle a ésta (correo certificado, burofax,...) de que si no accede solicitará la división de

la vivienda considerada como "proindiviso" ante el Juez y saldrá en subasta pública por mucho menos dinero ya que usted no está obligado a mantener la vivienda familiar en copropiedad con su mujer en amparo del art. 400 del Código Civil.

En cuanto al pago de la hipoteca, es una deuda de la sociedad de gananciales y aunque

estén separados tienen que hacer frente a ésta las dos partes y por ello puede reclamarle a su ex la parte que le correspondía pagar.

En definitiva, le recomiendo que llegue a un acuerdo con su ex para evitar la subasta pública de la vivienda por mucho menos dinero y que una vez que se haya efectuado la venta, le reclame su parte correspondiente al pago de la hipoteca.

PRÉSTAMO ECONÓMICO A UN EMPLEADO

Tengo una empresa y un trabajador (como de la familia) necesita un préstamo. ¿Puedo hacerle un préstamo sobre su salario legalmente? y si el empleado se marcha de la empresa, ¿Tengo derecho a reclamarle el dinero legalmente?

D.F. (Donostia)

Puedes celebrar un contrato de préstamo con su trabajador si así lo deseas y disponer

en éste todo lo que considere necesario: forma de pago (se admite el descuento mensual en su nómina), cláusulas pena-

les en caso de incumplimiento, intereses, etc. Si deseas una mayor garantía, lo recomendable es que una vez que celebres el contrato, lo eleveis a escritura pública, es decir, hacer una escritura ante Notario donde conste todo lo que hayáis pactado.

Ten en cuenta que si no hay una garantía extra y el trabajador se va de la empresa y no te paga, deberás acudir a los tribunales a reclamarle la deuda.

Piensa que al final tú actúas como un banco, y tú deberás valorar la seguridad que te da esta persona, y las garantías que debes exigirle (avales, hipoteca de su coche, casa,...).

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

KALE NAGUSIA, 14
20003 DONOSTIA
943 424 797



f enbatadenda@gmail.com
www.enbata.eus

ITSAS ESTILOA - ESTILO DE MAR - STYLE MER



"Helados Artesanos"

Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.
Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

**CARPE DIEM TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002
Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado
SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130



Hana peluquería y estética



*Hana
Nails*

Aldamar 30 - DONOSTIA - 943 44 16 09 - 640 61 86 94 Miracruz 26 - DONOSTIA - 943 56 55 91 - 640 61 87 88

ALBOKA

Plaza de la Constitución 3
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Tlf.: 943 42 63 00 albokaartesanía@hotmail.com



25 AÑOS DE ZUM EDIZIOAK ... Y OTROS FLASHES

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia

El pasado 2 de julio, ZUM Edizioak, empresa editora de Ondojan.com, cumplió 25 años. Fue en esa fecha cuando en 1997 esta humilde editorial presentó en el Centro Koldo Mitxelena de Donostia el nº 1 de Donosti Aisia, guía de ocio de la capital gipuzkoana, revista que finalmente ha tenido que ser cerrada como consecuencia de la pandemia, eso sí, después de publicar más de 300 ejemplares, todo un récord en la ciudad. Un cuarto de siglo después, seguimos editando regularmente Ondojan.com y GIDA, guía del ocio de Goierri y Alto Urola, además de libros y trabajos esporádicos. Como quiera que todavía nos encontramos en una situación enrarecida, no quisimos celebrar grandes fastos, pero al menos organizamos una serie de encuentros gastronómicos de pequeño formato en los que tomaron parte no pocos amigos del sector. Recogemos algunas imágenes de los mismos en las siguientes páginas así como la crónica gráfica de otras experiencias gastronómicas que hemos tenido el placer de vivir durante los últimos meses.



Chefs de primera comprometidos con nuestras pequeñas celebraciones

Fue todo un placer poder contar con dos primeros espadas de la gastronomía gipuzkoana como son **Roberto Ruiz de Hika Txakolindegia** de Amasa-Villabona y **Txaro Zapiain del Roxario** de Astigarraga. En el primero celebramos el día del aniversario en "Petit comité" y en el segundo un encuentro de comunicadores gastronómicos. Dos citas de lujo.

**HIKA Txakolindegia.**

La espectacular bodega dirigida gastronómicamente por **Roberto Ruiz** fue el escenario de la celebración de nuestro aniversario, en el que nos juntamos los tres fundadores de la empresa, **Ritxar Tolosa**, **Andoni Alonso** y **Josema Azpeitia**, con nuestras parejas y dos comerciales que lo han dado todo por esta casa: el tolosarra **Iñigo Etxenike** y el urretuarra **Salva Navarro**. Gran lugar y mejor gente.

BUKOI Taberna

Este establecimiento de Astigarraga dirigido por la moldava **Iana Aculova** con su marido **Ángel** fue el lugar elegido para juntarnos, el día de San Fermín, antes de acudir al restaurante **Roxario**, con un selecto grupo de comunicadores y "agitadores" gastronómicos que quedaron maravillados ante la calidad de la extraordinaria tortilla de patata que elabora Iana.

**ROXARIO, Astigarraga.**

Acto seguido, en **Roxario**, **Txaro Zapiain** nos ofreció una comida inolvidable. Asistieron, de izquierda a derecha, el comerciante de vinos **Jose Ignacio Junguitu**, la experta en turismo **Nere Ariztoy**, **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** (haciendo la foto), la periodista mexicana **Irma Aguilar**, la cocinera y bloguera **Ainara López**, la guía turística vasco-alemana **Jone Karres** y el japonés **Makoto Enooku**.





AVENIDA, Lasarte. El 15 de julio volvimos a juntar a varios comunicadores. Primeramente nos reunimos en **Avenida**, donde **Yon Mikel Rodríguez** nos mostró sus buenas dotes elaborando tortilla... y pulpo a la gallega.



HERRIKO ETXEA, Lasarte. La cita principal del día fue en el nuevo restaurante de **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**. El veterano matrimonio nos hizo disfrutar de un excelente repaso por sus platos de menú, con nivel de carta.



HERRIKO ETXEA, Lasarte.

La calidad del excelente menú de esta casa pudo ser comprobada, de izquierda a derecha, por la periodista mexicana **Irma Aguilár**, la cocinera y bloquera **Ainara López**, el responsable gastronómico de Ermua **Jesús Portugal**, la experta en turismo gastronómico **Nere Ariztoy**, **Josema Azpeitia**, la abogada y gastronoma **Alazne Cano** y la guía turística y gastronómica **Eskerne Falcón**, así como por **Ritxar Tolosa**, como siempre tras la cámara.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



NUEVO HORARIO EN VERANO
Sábados, domingos y festivos, 13 h.



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



ASTARBE, Astigarraga. Boquiabiertos, en el buen sentido de la palabra, nos dejó el joven **Ur Astarbe** con la calidad de sus originales platos en una sidrería que merece ser visitada no una, sino varias veces.



KIXKURRA, Gros. Peio Ostolaza, hostelero zestoarra propietario de este minúsculo pero intenso local desde 1987 nos encandiló con la "tapa" de arroz que sirve todas las mañanas y que cuenta con una legión de fans. Sabe más el diablo...



GAZTELUBIDE, Parte Vieja.

La sociedad más prestigiosa de lo viejo fue el escenario elegido por **Alfredo Medina**, presidente de la Casa de Castilla La Mancha en Donostia, para presentar en público los productos de la cooperativa de Ciudad Real **Montes Norte**. Le acompañaron **José Luis Amores** (Director General), **María Amores** (Marketing), **Carmelo Monteagudo** (Presidente), **Tomás Vidar** (Técnico)... y unos cien invitados encantados que no dejaron nada en el plato.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





PATRIZIO PUB & YON PAVÓN COCKTAIL EVENTS, Lasarte. Nuestro buen amigo **Yon Pavón**, sacrificado coctelero con más de un lustro de dura labor al frente del **Patrizio Pub** de Lasarte nos comunicó, antes de hacerlo público, la creación de **Yon Pavón Cocktail Events**, un servicio de coctelería "a domicilio" con el que el multipremiado y reconocido bartender acude a cualquier fiesta privada a la que sea requerido (bodas, comuniones, eventos de empresa...) para mostrar su destreza y hacer que el personal disfrute de sus cócteles de una manera exclusiva y en función de sus necesidades... y todo ello sin descuidar su bar, atendido por él o su excelente equipo.



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624



MENDAVIA, la ciudad de las Denominaciones. Superado (vamos a pensar que es así) lo peor de la pandemia, el Ayuntamiento de la villa navarra de Mendavia volvió a organizar, el 24 de julio, la **Feria de las Denominaciones de Origen y Calidad**. Con 11 sellos de calidad, es ésta la localidad del Estado con más cantidad de ellas, lo que justifica esta excelente feria. La vispera, los reunidos en la imagen, participamos en el **Campeonato de pintxos de las Denominaciones**, un concurso modélico pleno de saber y de sabor.



CONSERVAS VELA, Mendavia. Presente todos los años en la Feria de las Denominaciones, esta modélica conservera dirigida por **Ignacio Vela** nos maravilla todos los años con sus impecables productos de la huerta.



LA GALERA, Mendavia. Una vez más, tuvimos el placer de cenar en el restaurante más remarkable de la localidad, dirigido por **Puri Ripa y Pepe Montoya "Pepelín"** que ven peligrar la continuidad del local ante la falta de relevo...



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

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

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

*“Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios”*



ALDANONDO, Parte Vieja. A finales de Junio visitamos a **Mikel Mayan** que nos maravilló con su manejo del bonito y, en general, cualquier plato de cocina tradicional, género que domina con maestría.



MIMA, Miranda de Ebro. A lo largo de una escapada gastronómica con **Juan Mari Humada**, pudimos estrenar el restaurante de **Rubén Osorio y Rocío Oñez**. Arte culinario y servicio impecable son el resultado de muchas horas de dedicación y sacrificio.



TERESATXO, Lorea (Donostia)

Como los galos que no se rinden ante el invasor hay todavía locales de barrio que guardan el espíritu de los bares de antaño: carácter familiar, comida sin pretensiones pero rica y preparada con mucho cariño, trato amable, cordial y de confianza y una clientela fija que se siente en el local como en su propia casa. **Garbiñe Arrizabalaga**, con la ayuda de su marido y su gran equipo, ha seguido los pasos de su abuela creando un establecimiento de culto en Lorea.



Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián



**KUKO, Ormaiztegi.**

Tras más de 20 años funcionando de manera discreta y humilde, **Iker Markinez**, cerró la etapa más fructífera de su larga experiencia como cocinero el pasado 30 de julio. Muchos gipuzkoanos no son conscientes de que ha cerrado un establecimiento digno de estar en el Top 5 de la provincia y que será, sencillamente, irreplicable. Nos queda el consuelo de haberlo disfrutado no pocas veces...

CHEZ MATTIN, Ziburu.

Gracias a **Catherine Marchand** hemos podido conocer este restaurante de leyenda dirigido por **Michel y Céline Niquet** donde fue creado, hace más de un siglo, el **Ttaro**, esa "bullabesa vasca" que muchos tienen por plato popular pero que fue ideado en este precioso establecimiento. Antes de fin de año ofreceremos un reportaje más extenso al respecto y sobre el libro que acaba de editar esta laboriosa pareja.

**CHILLIDA LEKU, Hernani.**

El maravilloso museo escultórico fue el escenario elegido por la Fundación Hazi para presentar en sociedad los nuevos **Quesos con Eusko Label**, en una estrategia destinada a apoyar al sector productor "con mayores oportunidades". Las grandes superficies siguen ganando terreno en nuestra tierra pero al menos cuentan con más producto local... y los quesos, al menos estaban ricos.



MARIÑELA: EL "VASKITO" DEL PUERTO

En estos tiempos en los que la gentrificación de Donostia en general y de La Parte Vieja en particular vuelve a ser agobiante, resulta edificante ver que, precisamente, un amante de la buena gastronomía como es Iñaki Azkue, responsable de El Vaskito de Errotaburu, se ha hecho con las riendas del Mariñela del puerto, y lejos de convertirlo en una trampa para turistas, ha apostado por ofrecer una propuesta gastronómica de calidad que está atrayendo a su atractiva terraza, y nunca mejor dicho, tanto "a propios como a extraños".

Iñaki nos lo demostró, al poco de inaugurar este establecimiento, dejándonos con total confianza en manos de las dos responsables al cargo del mismo para poder dedicar el tiempo que necesita a su local principal, el de Errotaburu. Bastó una breve conversación, cuatro preguntas sobre nuestros gustos y preferencias y dos órdenes precisas para que el equipo de Mariñela se pusiera en marcha como un reloj suizo y nos atendiera a la perfección.

Cocina de puerto para todos los públicos.

La obsesión de Iñaki ha sido crear **una carta corta y manejable** que permita que se pueda trabajar ágilmente en la pequeña cocina de este establecimiento. De dicha carta, optó por servirnos unos Tomates en un excelente punto de maduración a pesar de encontrarnos entonces en plena primavera, unas Sardinas impecablemente asadas en un punto que roza el atrevimiento pero que mantiene todo el sabor del producto, una bomba de relojería que son los succulentos y adictivos Huevos rotos con bacalao y pimientos, unos potentes y sabrosísimos Mejillones con tomate picante, un Txipirón a la plancha digno de echar cohetes y salvas de honor y un Rape terso y sabrosón acompañado de unas panaderas tan gustosas como el pescado en sí. Una tarta de queso exquisita culminó la degustación con matrícula de honor.

Un equipo en consonancia

A pesar de lo complicado de la situación actual para poder formar equipos solventes en las salas y en las cocinas, Iñaki Azkue ha tenido la suerte, o la destreza, de poder hacerlo. Y dos son los pilares en los que se apoya su apuesta "porteña": La encargada, **Nathaly Valencia**, colombiana asentada desde hace 15 años entre nosotros, que ha recorrido un largo periplo pasando por Cádiz y otros establecimientos donostiarras hasta empezar hace casi tres años a trabajar en El Vaskito. Encantada en Mariñela, ve como el éxito principal es de los platos de pescado como Txopitos, Txipirones, Merluza... o el Rape, que ella siempre recomienda debido al buen tratamiento que se le da aquí.

Y acompañando a Nathaly, **Deny Carculea**, rumana formada en la primera promoción del BCC que llegó, incluso, a abrir su propio restaurante de fusión rumana y vasca en Bucarest, "Aizkora", en 2018, que apenas pudo desarrollarse antes de que el Covid diera al traste con su proyecto. En cualquier caso, Deny cuenta con una formación que la convierte en pieza clave para cocina y sala ya que además cuenta con amplia experiencia en otras zonas marineras como Cádiz, Jerez de la Frontera o Ibiza donde fue encargada de barras gourmet en el prestigioso Cala Bassa Beach Club.

Como puede verse, mimbres no faltan en Mariñela para ser, a pesar de parecer el "recién llegado" del puerto, una de las sorpresas culinarias más agradables de esta temporada.

RESTAURANTE MARIÑELA
Paseo del Muelle, Parte Vieja, DONOSTIA

Tf: 943 42 13 88

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



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y TOQUE CATALÁN



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€** (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de martes y jueves.

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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.

ALEGIA

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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚ DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



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.**

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE DEL RESTAURANTE DE ARAMA



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.**

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas. Menú del día (también noche): 17,50€ Menú Degustación: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179

www.santaanamondragon.com

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES "DEL SUR"



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 cochinillo 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 piqueteo: 15-20€ Platos infantiles: 3-6€ Menú del día: 13,50€** (café e IVA incluido) **Cierra: Lunes y martes**

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASTO POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**.

Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando de el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

BELAUNTZAKO OSTATUA

CHULETAS SELECCIONADAS Y POTAJES EN OLLA FERROVIARIA

BELAUNTZA

HIRIBURU, 23
943 90 45 90



Ana Muñoz, quien fuera varios años jefa de cocina en el restaurante Allernu, dirige desde septiembre en solitario el Ostatu de Belauntza tras haberlo dirigido en sociedad durante un año. La especialidad indiscutible del local son las **Chuletas del país a la parrilla**, para lo que cuenta con **Ricardo Salceda**, carnicero deshuesador que acude personalmente al matadero a elegir las piezas de carne, siempre vacas del país, y las asa con gran maestría. También preparan **potajes y alubias en putxera ferroviaria**, y otros platos como Costilla, Churrasco... Abre todos los días a las 11 con pintos variados, destacando su **excelente Tortilla de patata**. Cuentan además con **Txikipark cubierto**, lo que lo hace un lugar ideal para familias. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Carta:** 30-40€ **Cierra:** Martes **Cenas:** De viernes a domingo

ORIENT BERRI



RACIONES VARIADAS Y CUIDADAS
TABLAS DE EMBUTIDO Y QUESO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretbizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintox fríos en barra** y **pintox de cocina así como Bocadillos, Raciones, Pintox 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.

BELAUNTZAKO OSTATUA

CHULETAS SELECCIONADAS Y POTAJES EN OLLA FERROVIARIA

BELAUNTZA

HIRIBURU, 23
943 90 45 90



Ana Muñoz, quien fuera varios años jefa de cocina en el restaurante Allernu, dirige desde septiembre en solitario el Ostatu de Belauntza tras haberlo dirigido en sociedad durante un año. La especialidad indiscutible del local son las **Chuletas del país a la parrilla**, para lo que cuenta con **Ricardo Salceda**, carnicero deshuesador que acude personalmente al matadero a elegir las piezas de carne, siempre vacas del país, y las asa con gran maestría. También preparan **potajes y alubias en putxera ferroviaria**, y otros platos como Costilla, Churrasco... Abre todos los días a las 11 con pintos variados, destacando su **excelente Tortilla de patata**. Cuentan además con **Txikipark cubierto**, lo que lo hace un lugar ideal para familias. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Carta:** 30-40€ **Cierra:** Martes **Cenas:** De viernes a domingo

IRIARTE



COCHINILLO, PRODUCTO DE CERCANÍA Y TERRAZA

BERROBI

JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78
www.iriartejatetxea.com



Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo**, **criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cociones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 50-55€ **Menú del día:** 21€ **Menú Degustación:** 60€. **Cierra:** Lunes.

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 Ostua, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintos 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.

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).

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberrri.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 Iparalde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinito o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarigi 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...)

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA
COCINA DE MERCADO



MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66

@mutiloakoosta



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

AVENIDA

GASTRONOMÍA, TRADICIÓN,
AMBIENTE... Y ROKANROLL !!

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado de los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, desconocidos bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebosada, Zamburriñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 11,90€ Menú sábados: 15€ Cierra:** Domingo.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

CALLE DEL CALVARIO
(APERTURA EL PRÓXIMO
14 DE MAYO)



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



LASARTE-ORIA

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



Sergio Humada va avanzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin 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.

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

KUKUARRI



NUEVA ETAPA AL CARGO DE
MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE

ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú Empresa:** 25€ **Menú de fin de semana:** 37,50€. **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, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

ZEZILIONEA



COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverría**, 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, ESPECTACULAR
MENÚ DEL DÍA Y TERRAZA

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 Cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

URRETXU

LABEAGA, 37
TEL. 943 96 64 29

BRANNIGANS

PINTXOS, PLATOS COMBINADOS,
POLLOS, CODILLOS... Y CERVEZA



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.

BOTARRI**INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA****TOLOSA**
ORIA 2, BAJO
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21

Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con 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.

FRONTÓN TOLOSA**REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA****TOLOSA**
Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037

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

TOLOSALDEA**RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA****TOLOSA**
CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56

El equipo de este amplio bar-restaurante 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**

ARTZABAL**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

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



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

ASADOR MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA Y BUENOS MENÚS

ZUMARRAGA

SEGUNDIRIO ESNAOLA, 36
TEL. 943 98 98 49
www.asadormuga.com



Amancio Santos lleva 5 años dirigiendo este amplio bar-restaurante cuya especialidad indiscutible son las **carnes y pescados a la parrilla** con especialidades como el Pulpo a la parrilla o a la gallega (plato muy solicitado), piezas a la parrilla como **secreto, picaña, entrécula, entrecot, txuletón de viejo...** en pescados siempre dispone de **rodaballo, rape y lubina** así como el resto de pescados por encargo, al igual que los exitosos Langostinos a la parrilla o **Mariscadas a la parrilla por encargo**. Imprescindible también probar el **Cochinillo y el Cordero asado** que se preparan también para llevar. En Muga también se sirven **pintxos variados en barra y menús**, y su completo menú de fin de semana siempre incluye un segundo plato a la parrilla. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€. **Menú fin de semana:** 23€. **No cierra.**

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

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

SSUA: LA DONOSTIA IGNÍFUGA

El fuego es inseparable de la historia de Donostia. Desde que en 1813 esta localidad, que abarcaba algo menos de lo que hoy ocupa la Parte Vieja, fuera quemada y vejada por soldados ingleses, portugueses y algún francés que se cambió de mando, la nueva ciudad ha renacido de sus cenizas como el Ave Fénix, se ha multiplicado y ha hecho del fuego, en este caso el de los fogones, una de sus principales señas de identidad y cultura, así como uno de los principales recursos de atracción turística.

No se entiende Donostia sin el fuego, que ha pasado en dos siglos de carbonizarla a enriquecerla. Y si en algún lugar está presente el fuego a nada que arañemos un poco, es en la calle 31 de Agosto, la única que sobrevivió al caluroso holocausto mencionado y que todos los veranos recuerda fugazmente su pasado con el fin de que el recordar la historia ayude a que ésta no se repita. Es en esta calle donde encontramos este bar-restaurant, Ssua, renacido, al igual que Donostia, al igual que su calle, de las cenizas de otro proyecto anterior, A Fuego Negro, que casualmente también contaba en su nombre con el ardiente elemento.

Ssua es un juego de palabras entre **SS** (San Sebastián) y **Sua** (Fuego) que deja muy clara su intencionalidad en cuanto entendemos su sentido, máxime si somos conscientes de que el nombre completo del bar (esa moda actual de ponerles a los locales de hostelería título y subtítulo como si fueran libros, ya saben) es SSua más el subtítulo "Arde Donostia Sutan", una mezcla bilingüe que indica, resumiendo, que Donostia "está que arde", siempre según la filosofía, el relato, de este bar que nos da una pista definitiva en su web cuando nos dice: **Ongietorri (Bienvenidos) al suelo sobre las raíces que el fuego no pudo quemar.**

Y sin duda, Donostia seguirá estando que arde si todos los locales que se retoman y se renuevan se hacen con el buen gusto que se ha hecho en este establecimiento que si bien puede dar la impresión de que ha abusado ligeramente de su relato (fuego en el nombre, fuego en el logo, fuego y humo en las paredes del comedor, fuego en los nombres de los platos...) en su oferta gastronómica nos demuestra que cuenta con una gran variedad, apertura de miras, riqueza conceptual... como indican en su didáctica web: **"La técnica al servicio del sabor"**, es decir, que a pesar de utilizar un buen producto, quieren sorprendernos con él, jugar con su textura, con su apariencia, con su presentación... SSua es un restaurante pensado para divertir al comensal, para lograr que éste se entretenga, aprenda y, sobre todo, que salga con un buen sabor de boca (y, a poder ser, con ganas de volver, claro).

Y así fue. Fue divertido acudir, a mediados de julio, a Ssua, de la mano, además, de **Iker Colino**, responsable del mismo, joven empresario hostelero poseedor, a pesar de ello y si la memoria no nos falla, de al menos otra media docena de locales de hostelería, cada uno de ellos dotado de una personalidad y una orientación diferente. Iker nos recibió amablemente, nos contó su proyecto y nos explicó su relato, nos acompañó a la mesa y nos hizo la comanda. Y nosotros, que como mejor no lo pasamos de dejándonos llevar, disfrutamos de lo lindo del Sam de boquerón, bocado de fusión vietnamita y euskadun, nos maravillamos con el Bonito de Hondarribia cortado en shashimi acompañado de remolacha y crema fresca, lo gozamos con el "Karpaxio" de presa ibérica con semillas de mostaza y queso Idiazabal y con el sorprendente Foie mi-cuit con higos y chocolate especiado, nos chupa-



SSUA Arde Donostia Sutan
31 de Agosto 31 - Parte Vieja - DONOSTIA
Tf: 686 01 54 79

mos los dedos con la Merluza Ssua a la brasa con su pil-pil y nos rendimos ante la Pluma ibérica con chutney de melocotón, tomate y mostaza. Tampoco le hicimos ascos a la selección de postres que incluyó Txokolate en texturas, Gossua y Etxekopa 2.0 además de armonizar y maridarlos todo con la **excelente selección de vinos** que nos propuso nuestro anfitrión incluyendo Txakoli giputxi rosado, bizkaitarra tinto y blanco, tinto de Rioja... en conjunto, una fiesta para los sentidos que nos demostró que se puede comer distinto, sorprendente, divertido y "slow" sin renunciar a la identidad ni al sabor y con unos precios más que razonables.

Esperamos volver a Ssua, porque queremos probar más cosas de esa Donostia que se salvó del fuego, de esa Donostia ignífuga. Queremos saber a qué sabe el Arroz beltza con txipirones y toque de algas, queremos ahumarnos con las verduritas, queremos saber qué es la Tortilla vaga de sidrería... y no nos gustaría empujarnos una txuleta en un sitio tan agradable y con unos vinos tan atractivos... queremos más fuego donostiarra !!



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 Sopa de pescado; Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Frito de morros con agri dulce; Huevo poché con trucha ahumada y rúcula; Almejas fritas; Bonito a la plancha con hongos, Bacalao a la brasa... 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

CALÇOTADAS 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.

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**

AMBIGÚ ESTACION

EL PLACER DE COMPARTIR EN UN LOCAL CÁLIDO 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 Ambigú 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.**

ARATZ

TRADICIÓN, MODERNIDAD, CALIDAD E IDENTIDAD

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15 (IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier 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 agri dulce, Kokotxas en salsa o rebizadas, 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€**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, ACTUALIZADO A SU TIEMPO

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8, ESQUINA BIRMINGHAM (GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.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 donostiarra 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.**

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige este céntrico local que abre 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 picantones, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tónicos clásicos**. El café, de **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.casaurolajatetxea.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; Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE BARCELONA, 24
(RIBERAS DE LOIOLA)

TEL. 943 57 31 58



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

EL VASKITO



DONOSTIA

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

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



El joven cocinero oriolarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido 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:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra.

DONOSTIA



ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

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



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

EZKURRA

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74

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



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€

DONOSTIA

GAIA

LA AVENTURA MARINERA
DE ISMAEL IGLESIAS

ANTONIO M^o LABAIEN 1,
(HOTEL ZENIT) - DONOSTIA
943 56 39 09
www.gaidonosti.com



Desde enero de este año **Ismael Esquivias**, responsable del Restaurante **Rita**, se ha hecho cargo del restaurante del Hotel Zenit de Morlans. Lejos de crear un Rita-2, este toledano de corazón donostiarra ha decidido crear **un nuevo restaurante, Gaia** (Madre Tierra), **en el que la mar copa todo el protagonismo mientras el chef investiga en la cocina marinera de nuestros ancestros**, los platos costeros olvidados, los guisos que los arrantzales (pescadores) ejecutaban en altamar en el barco durante las duras campañas pesqueras... Gaia es **reivindicación de nuestro pasado y nuestro presente que siempre ha estado ligado a ese mar** que nos baña, nos moldea y nos da carácter y sustento. Bienvenidos a la cara más atlántica de Ismael Iglesias.

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, **Mitzel**, que disfrutan 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 encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, 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.

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 sus hijos **Janire** y **Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Bera-sategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra** y sus **cazulitas 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.restaurantelikaitz.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 Ficoseco**. 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 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

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 tximitxurri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipigchetti (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.

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y COCINA MEDITERRANEA

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

MARIÑELA

NUEVA ETAPA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE

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 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.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO
DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

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



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (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.

PIÑUDI

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

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de piqueo, 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 caseño, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico, **Brochetas** (De ternera, de pollo, de cerdo con mostaza, de langostinos...), y una amplia variedad de **Pintxos:** Piñudí, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra:** lunes. Además, Piñudí ofrece un excelente **MENÚ DE PINTXOS** compuesto de 4 excelentes pintxos a 12 euros, IVA incluido.

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 Chipirión 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€

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 **terraza** 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 Arroces 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 Txipiron 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.**

SPORT

PINTXOS AUTÉNTICOS Y DE
CALIDAD EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 68 88



José Luis García dirige, al frente de un eficiente equipo y junto a su mujer **Arantxa Cormenzana**, este emblemático bar con el que se hicieron en 2001 tras una fructífera etapa al cargo del cercano Irrintz. Hacia 2004 introdujeron entre sus pintxos el **Foie fresco a la plancha** y éste se ha convertido en el símbolo de su carta debido a su intachable calidad y su regularidad. Eso sí, su oferta de **cocina en miniatura** cuenta con otras joyas también muy solicitadas como el Txipirón relleno de txangurro, la Mini hamburguesa de txuleta, el Bacalao encebollado, las Lecheritas fritas, el Txangurro al horno, las Carrilleras al vino tinto, el Erizo... Sport **abre todos los días a las 9 de la mañana** (10 los fines de semana) y no cuenta con día de descanso semanal.

TERESATXO

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

DONOSTIA

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

www.teresatxo.com



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

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**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. 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). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletarestaurante.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.


IRRINTZ (Parte Vieja)

TASKA CON FUNDAMENTO

Quienes dicen que la Parte Vieja ya no es lo que era, no se han pasado por el Irrintz, un minúsculo tasko de 25 m2 dirigido desde julio de 2020 por Jesús González, uno de los barmen con mayor experiencia de la ciudad que tras el cierre del Mesón Martín decidió probar suerte por su cuenta en un local manejable en el que cuenta, eso sí, con el valioso apoyo en cocina de la oiztuarra Koro Egiguren. Irrintz es resistencia tabernera, un bar diseñado para agradar utilizando las armas que siempre se han usado para ello: calidad y fundamento.

Jesús González sabe lo que hace y sabe de lo que habla cuando nos explica su oferta y su filosofía. No en vano contaba con una valiosísima experiencia antes de adentrarse en "lo viejo": Trabajó con su tío en el **Guriari** de Larratxo, y antes de emprender su propia aventura fue barman nada menos que 7 años en el **Mesón Martín**, uno de los bares que más ha trabajado de la ciudad. Además de esto Jesús trabajó en su día en la Kabutzia y ha participado y ganado premios en varios concursos de coctelería.

Desde que empezó en su nuevo emplazamiento, Jesús tuvo muy claro que su hoja de ruta iba a ser **la calidad y el buen trato a la clientela**, así como "hacer barrio" comprando la fruta y verdura en las tiendas cercanas, la carne y pescado en La Bretxa... El año es muy largo y para vivir solo de los meses de turismo hay que tener un planteamiento distinto. "Creo que estoy haciendo bien las cosas. Me ha seguido mucha clientela del Martín y viene mucha clientela del barrio que nos han asimilado, tanto ellos a nosotros como nosotros a ellos" comenta sin evitar una sonrisa (Jesús casi siempre sonríe, que conste) para añadir orgulloso: "De hecho hasta los Martín suelen venir".

En la oferta de Irrintz encontramos de todo, como en botica, y todo bueno, empezando por el **Embutido**, de Álvaro Parra mayormente, aunque el chorizo picante lo trae de La Alberca. Nos cautiva la selección de Paleta, chorizo y copa que nos ofrece Jesús, así como el pintxo de papada ibérica con el que empieza la degustación "Yo lo llamo barrita energética para deportistas de élite" bromea mientras nos relamemos de gusto. La **Cecina de Castrocalbón** (León), servida con parmesano y almendra fresca molida, sublime, nos deja ya sin defensas y hasta las patatas bravas, aparentemente normales, nos entusiasman "es patata natural, nada de congelada o similares, y nos trabajamos una salsa brava que también usamos a veces con los mejillones" añade.

Avanzando, hacen su aparición otras tentaciones como el **Salmón con Alcaparras**: "Este pintxo lo ponían en el ya cerrado Juan Sebastián Bar. Yo estaba enamorado de ese bar y ahora lo he reproducido aquí y se ha convertido en la estrella de la barra. Lo preparo al momento con un salmón buenísimo, como debe de ser". Ese mismo mimo lo encontramos en la inimitable-Tortilla de patata y pulpo (solo el fin de semana), el "Txampi con mejunje" o el pintxo de calamar, "ideal para quien no quiera tomarse una ración entera".

Salimos encantados de Irrintz y eso que no hemos probado sus bokatas, sus raciones, sus croquetas, sus calamares con ali-oli y cebolla caramelizada... volveremos, sin duda, a este pequeño gran local que se hace querer.


IRRINTZ TABERNA
Pescadería, 12 - Parte Vieja - DONOSTIA
@irrintz taberna

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjugaba 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** (alubiaada, 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, Corde-ro, 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.lacatedraltudela.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 coccciones 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
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

Akelarre P. Padre Ortolaga, 56, 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Ubirarte, 1, 943 362849
Albergo Alto Zorrogua, 67, 943 468807
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 426254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALLI OLI

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

Alluru Ctra. N-1 (8ª Zubieta), 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

Amrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Zubieta, 26, 943 845647
Ametzagaja C/ de Uña, 61, 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19, 943 426320
Antigua Gastrotea Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonio Bergara, 3, 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2, 943 187439
Añorra Txiki Añorra Hiribidea, 22, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA

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

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikutu Agura bidea, 19, 943 983141
Azark Alcalde Etxepare, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo Itzulia, 15, 943 270908
Astelena 148 (igro), 1, esp. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867

Astiazaran Irigoien Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atoka Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitzei P. Barkaitzei, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basaian Añorra Hiribidea, 44, 943 367149
Baxtan Puerto, 8, 943 424272
Baztarte Virgen del Carmen, 25, 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474895
Beharri Narrika 22, 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garibai, 24, 943 430314
Bigarran Isabel II, 16, 943 469259
Bitohz Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitácora J. Zaraguetta, 4, 943 446111
Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4, 943 427158
Bodegón Usarbi Duque de Mandas 35, 943 598803
Bodegón-Aquarium Pza. J. Cousteau 1, 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista K. Balcenciaga, 42 (Igeldo), 943 210600
Buñi Café-Bar P. Aves, 5, 943 214287
Bugatti Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cachón S. Marcial, 40, 943 427507
Café de Central Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Concha P.ª Concha, 12, 943 437360

CAFÉ DE LA PLATA

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

Café Saigón Reina M.ª Cristina, 943 426689

Café Santana Heta Regente, 6, 943 432162

Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713

Café 57ete Javier Barkaitzei, 13, 943 46 94 00

CAFÉ VIENA

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

Cafetería Express R. Católicos, 12, 943 463990
Caps R. Católicos, 12, 943 463990
Capricho Zabaleta, 55, 943 326734
Caravansarri 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 274391
Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chulettes, Buenos Ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Ciaboga Easo, 9, 943 422926
Cubi Aldamar, 18, 943 425908
Cueva de Iobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona P. Hipódromo, 15, Zubieta, 943 366347
Danena Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena Enbeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Darlatola Avenida Madrid, 3, 648 03885
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divina 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 Enbeltran, 5, 620459480
Drinka Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpiza
Eibararra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador P.ª Padre Ortolaga, 131, 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén N.ª Dolores Aguirre, 12, 943 326596
El Café de Madrid P.ª J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puente Río Bidea, 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 425943
Elosta P.ª Colón, 11, 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko Autonomía, 1, 943 456699
Eribera Camino Portuete, 14, 943 210300
Erota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldakenea, 75, 943 295116
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4, 943 692357
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi P.ª Padre Ortolaga, Igeldo, 943 216052
Euskal Pizza Extremadura, 9, 943 277300
Zeizua Euskal Satuestegi, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, 2/9, 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320988

GAIA

La aventura marinera de Imael Iglesias
 Miracruz, 17 (Gros), 943 36 38 09

Galerna P.ª Colón, 46, 943 278839
Garbara S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidería C.ª Com. Garbera, 943 394558
Garibai 21 Garibai, 21, 11, 943 433134
Garua Narrika, 20, 943 435662

Garraxi Vegetariano Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3, 943 327997

Giroki Enbeltrán, 4, 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072

Gran Via Gran Via, 9, 943 271601

Gronx Zurriola, 6, 943 187857

Guardapelta Serapio Mujika, 21, 943 380666

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgora, 7, 943 225360

HAIZEA

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

HAIZEPE

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

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

Hotel Amara Plaza Plaza Pto Xil, 7, 943 464600

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

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

Ibai Getaria, 15, 943 428764

Ibai Lur Nabarra Oñati, 1, 943 335255

Igeldo Pza. Iribar, 2, 943 030473

Igeldo Sidr Gurrutzea Baser. -Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

Inbauxrondo Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 48 33

inasti P.ª Errotaburu, 8, 943 311109

inasti P.ª de Zarautu, 4 -Errotaburu-, 943 313833

lombi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423

Iraeta Padre Larroca, 2, 943 272973

Iratzo Hamburgueseria S. Juan, 9, 943 422667

Iratzo Eretz Cam. Peritiza, 10, Zubieta, 943 372875

IRRINTZ

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

Iruña Easo, 73, 943 456917

Iruña Sierra Aralar, 27, 943 466656

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

Isturrieta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

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

Itxasalde Asador Atoibarekka, 83, 943 371585

Itxasne Ibai-Alde -Martutene-, 943 470757

Izaguirre Bidaite Berri Baserria, 943 361470

Izar Pza. de las Américas, 43

Izaraitz Firm, 4, 943 428747

Izazi P.ª Baratztegi, 3, 943 321019

Izeta P.ª Baratztegi, 24, 943 279391

Izkiña Fermín Calbetón, 4, 943 422562

Javier Pza. Easo, 4, 943 457152

Jolias-etxea Avda. Añorra, 44, 943 369026

Jose Mari Fermín Calbetón, 5, 943 424645

Juanito Kojua Puerto, 14, 943 420180

Junxto Enbeltran, 6, 943 427405

K-bi Victoria-Gasteiz, 2, 943 008181

Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoba)

Kalonje Padre Ortolaga, 4, 943 213251

KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5. 943 558208
Kaskariu. Pº 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. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Eubeltin, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Km 0. Duque de Mandas, 49. 943 561751
Kobak. Simona de Lajust, 8. 943 404449
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja-. 943 421904

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

Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (El Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albacá. Baleneros, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert, 6. 943 218558
La Brasserie Mari Galant. Zubietta, 2. 943 440770
La Cepa de Bernardo. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
 Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida.
 Pza. Gorgoñu, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Chuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcel, 48. 943 421423
La Kubutzia. Ignacia, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240
La Perla. Paseo de la Concha, 3. 943 462494

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Taba Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Tagliatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TORTILLA DEL ZABALETA
 Observador de tortilla de patata para llevar
 José Arana, 16 (Gros). 843 640 108-641 550 318

La Xuletería del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoñu, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22. 943 436693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi, 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Ainguru Zainderra, 8. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berrri). 943 22 48 00

M MARTÍN
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Vitoria-Gasteiz, 6 (Udarreta). 943 36 12 55

M2 Catering. Hondarribia, 20. 943 424169
Maizeta. Eubeltin, 1. 943 430600
Mam Grill Bar. Urbietta, 9. 722 671705
Man Krobiltea. Intaurondio, 52. 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326832
Malandrino. Zarautz, 2. 943 356669

Manistegi. Oriamendi, 14. 943 714168
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699

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

Marisquería Udarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Marinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Martxa Ostras Kamal. 31 Agosto, 25. 600 412904
Matalauva. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yun (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

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

Mesón Martín. Elikano, 7. 943 422866
Mirador de Ulla. Pº de Ulla, 193. 943 272707
Mopas Cerveceria. Sagües, 943 277236
Morgan. Narkita, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munto. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berrri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Muxumartin. Puert, 17. 943 063178
Nagusia Lu. Mayor, 4. 943 433991
Narkita. Narkita, 16. 943 427327
Narru. San Martín, 22. 943 931405
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nevada. Antonio Arzak, 4. 943 316742
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikeas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151
Niulo. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golatzubi, 100. 943 330853
Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO
 Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manuel Lekona, 9 (Benta Berrri). 943 31 04 10

Olijos. Erregeazina, 4. 943 214989

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

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordiz. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312621
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Ostingua. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Osinape. Pº Benito, 13. 943 218940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arce, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria. Pº Artustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Golko Galtzara Berrri, 27. 943 210071
Pantaxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paparriz. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbite, 13. 943 936933
Pato Negro. Isabel II, 15. 943 450147
Peña Enea. Gipuzkoak, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Tulo. Eskalantei, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Cafe Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE
 Sobrio asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igara). 943 21 50 18

Qing Wok. Gran Via, esp. Zurriola. 943 286256
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterria, 20. 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 2. 943 280881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558

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

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862

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

Salaberria Siderria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Saltipuz. Calzada Vieja de Ategorrieta, 3. 943 323210
San Bartolomé 5. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
Zazpi. Pza. Zuloaga.
Santo Remedio. F.G. Lorca, 10. 943 085911
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Amerzi. Amerzi Goikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Intxaurren. Pº Zubiaure, 72. 943 220274
Slamon Café. Urbietta, 4. 943 464208
S. María. Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja. 943 90119
Ssua. 31 de Agosto, 31. 686 015479

SUHAZI
 Buen menú del día y variedad en pintxos
 Juan de Bilbao, 17 (Pte. Vieja). 943 90 27 95

Sukalde Kultura. Pº 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
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 312355
Telepizza. Bermingham, 25. 943 280633
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040
Tenis Udarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 341118

TERESATXO
 Cocina tradicional (menús, pintxos, bocadillos...)
 Avda. Zarautz, 85 (Loreta). 943 21 38 08

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

TOMÁS GROS
 Excelente menú y gran variedad de pintxos
 Tomás Gros, 2 (Gros). 943 29 72 33

Topa Sukalderia. Aguir Miramon, 7. 943 569143
Tracamundana. Etxaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txakolina. 31 de Agosto, 22. 943 585174
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 428675
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456680
Txiskuepe. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofer Berri. Oloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

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

Txomin. Pº Antzeta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechina. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 14. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola. Carlos 1, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423105

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

Urkaibe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtubi. Bº Bermingham, 17. 943 273955
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Leza, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrarzo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vidaure. Iparagirre, 6. 638 774570
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amaral). 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xiñares. S. Jerónimo, 20. 943 421727
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 429484
Zazpi. 31 Agosto, 7. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451988
Zibibo. Pza. Sarriena, 8. 943 423534
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146z
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Naiñari. Larraitz auzoa. 943 655815
Ostatu Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Góiburu auzoa. 943 692452
R. Zabela Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urriza. Pol. Urriza. 943 693396
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aitzondo. Lurgain Dissen. z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeigun, z/g. 943 830762
Anisterazuri. Nioleto Andaritz, 13. 943 834521
Aralde Siderria. Ubeigun. 943 890125
Ashé. Bº Sainto Erreka. 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Olskoegia. 943 835465
Hurruzena. Plaza Gozategi, 8. 943 834272
Gasteategi. Elikano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elikano. 4. 943 131693
Jazuri. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 8. 943 834322
Kelso-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Sainto Erreka, z/g. 943 894434
Saxotra Siderria. Bº Sainago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Utzari. Herrieko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

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

ELANE

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

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

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskinea. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larratz auzoa, 35. 943 506903
Rute 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

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

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 684196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

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

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzeta, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 853197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola. (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Jiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Jiruberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Jurri. Pza Bazkarjo, 8. 943 594044
Gastiñaiga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Lizarain. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotu, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txelata. Aita Laramendi, 943 591604
Xarota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOIA

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

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buzintzurri, 6. 943 766349

ARAMA

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

ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 3. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bojafino. Nagusia, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 504223
Rute 33. Polig. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Irlargi, z/g. 943 790657
Ibarrá. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aazata. 943 791668
Zaraiá. Pº Araba, 20. 943 798985

ARRASATE

Aldape. Iturrizti, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarta, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñe Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenueña. Jonan Zaitagi, 6. 943 797960
Cassolo. (pizzeria), Arminazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maalaño, 3. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarta Auzoa, 943 791599
Ereksi. Musakola auzoa, s/n. 943 795689
Erastitua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustation. Iturrizti, 33. 943 791115
Gran Murralla. Otxalora, 36. 943 791195
Hilario. Plaza Larea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala. 943 792215
Loratge. Iturrizti, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iturrizti, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala. 943 791165
Rumba. Iturrizti, 20. 943 792000

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

Sara Merenderu. Meatzterreka, 943 771586
Taxka. Otxalora Lizenziatubia, 18. 943 080415
Txirrita Sidrería. Gesalibar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otxalora Lizenziatubia, 12. 943 799550
Txondorra. Otxalora, 9. 943 794276
Uarkape. Otxalora, z/g. 943 772004
Ugarian. Garagarta, 2. 943 797658
Urrin. Urbirri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866
Paxtine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebalara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelonea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333

Alorrenea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Artoia Sidrería. Ioliza Bidea, 19. 943 557286
Astarbe Sidrería. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziatzua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798
Buena Ventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baserria. 943 555667
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñati, 1. 943 336255
Ikatzu Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoiñen Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserri Mufiarzori, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabatu plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserri Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxu. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidrería. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arcozamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserri Iñizta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyardebia, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapian Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbietia. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA
 Tolare Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergobia, 6. 943 18 01 19

Victor. Herbarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxxa. Altamira, 5. 943 814315
Atola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembediaren Zumaradi, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itzari. Aizpuruko auzoa. 943 852630
Joseba Aizkibel. 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martitte. Martitte auzoa. 943 857327
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpuruko auzoa. Tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintoak)
Txikiogil. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salte auzoa, 3. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097

Eskuza Ostataua. Bº Izarzaite, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Perez Arregi, 19. 943 026856
Iraurgi. Ilderoson Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxoto Txiki. Jose de Arteixe, 17. 943150311
Kiruri. Loialola auzoa, 24. 943816068
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Laú Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loialola Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiñola, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Naber, 24. 943 150889 (Pintoak)
Orbeguzo. Salte auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osnaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6. 943 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintoak)
Pizza. Pablo VI, 10. 943812040 (Pintoak)
Pitxo Zurgin. Itzaki Apezua, 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
 Hirigunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Hamburguesas. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iturriz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Bald Label. Juan Irurola kalea, 1. 943 088889
Eronka. Sempere Merkatagunea, 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

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

Ippara Taberna. Zaldurreta, 3.
Iritz etxea. Navarro Larretegi, 13. 943 161673

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niña. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889707

ORIENT BERRI
 Pintxos, facciones y cocina equilibrada.
 Nafarroa Etorbi, 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

Piñaze. Pza. San Martin. 943 882997
Tzi Tzi. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Iturriz, 7. 943 866949
Urbaino Joseba. 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

BELAUNTZAKO OSTATUA
 Chuletas seleccionadas y potajes en olla ferroviaria
 Hiriburu, 23. 943 90 45 80

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

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145

Azpeixti Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna Angiozar, 8. 943 763574
Draxón Oriental Fraskozuri, 7. 943 250677
Eguzi Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide Urteaga, 9. 943 761845
Iraho Amillaga, 23. 943 761559
Jam Santalaitz, 5. 943 760989
Pol-Pol Domingo Irala, 16. 943 763001

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

Tartufo San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona Maviatxei, 1. 943 763653
Torrekua Ibargarai Hiribidea, 37. 943 530897
Txarantxa Zubiaure, 33. 943 761584
Zubala Hostal Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE
 Cochinito, producto de cercañal terraza
 J. M. Galkoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOIZATZ

Bailara Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGLAZ

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

DEBA

Alvarez Sokagin, 14. 943 191297
Aztoke Kafetegia Lersundi, 10. 943 192662
Itzain Itzain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón Hondartzar, 7. 943 191970
Errata Berri Ibasola Auzoa, z/g. 943 199423
Iargar J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe Ibur Kalea, 12. 943 192473
Lastur Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI
 Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagen Kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran Mardani, z/g. 943 199397
Urberu Elomuga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi Pza. Arakistain, 1. 943 192003
Restaurante de Itziar Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agüñasi Mesón Pº Urquiza, 22. 943 200608
Aselena Gastroteka Estafino, 7. 943 20 70 32
Azitain Asador Bº Azitain, 6. 943 121854
Bossa Egogain, 7. 17. 943 206753
Birriñape Torbio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha Isasi, 7. 943 201126
Eskañe Arriagata, 4. 943 121650
Foxtoter Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua Ctra. Ararate, 8. 943 701292
Jaiki Txantxa-Zela, 16. 943 207081
Joscan Cafeteria Paseo Urkizui, 22. 943 200608
La Jara Sarasuategi, 17. 943 254360
Maitane Campo de tiro Bº Ararate, 5. 943 208859
Maixa Calbetón, 8. 943 207730
Mirari Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo Jose Antonio Irurozki, 1. 943 567036
Oria Txiki Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri Torbio Etxeberria, 21. 943 207007
Ortola Hamburgueria Pº Urkizui, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino) E. Calbetón, 14. 943 208899
Slow Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu Pº Urkizui, 12. 943 252755
Zubi-Gain Pº Urkizui, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki Artekale, 4. 943 768284
Espalioa Maiala, 4. 943 789085
Iñaki San Roke, 2. 943 768283
Oliakorta Aiolola Auzoa. 943 176122
Ostatu Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa San Inazio, 2. 943 530465
Agui Urandiuz, 17. 943 742838
Aterpe San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA
 Caserío con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Bichito Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335
El Gaucho Errosario, 31. 943 531771
Gabi Plaza Navarra, z/g. 943 741290
Gerbesa Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siglo Uripartzaga, 3. 943 031185
Ibai-Ondo Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iturri Kalegoien Plaza, 5. 943 257449
Kaia San Francisco, 50. 943 531606
Karantak Olatopse, 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, 83. 943 145714
Lanbroa Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maiala P. Muguruza, 5. 943 257421
Malpae San Francisco, 60. 943 254537
Mendibe Santa Clara, 14. 649 252511
Mintxeta Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Olaso Olaso, 15. 943 743185
Piñon Bokategia P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento P.M. Umuzino, 10. 943 740196
San Pedro S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma Axilioni, 1. 943 748531
Tantaka Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txariduna Ermuarribide, 1. 943 740793
Urkioa Ermua, 8. 943 046209
Usatorre San Antolin, 6. 943 741799
Usatorre Giza Eskubideen parkera, 1. 943 256028
Viento Sur Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453
Viñeta Motacs Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERREZEL

Antionen borda Zelatun, 943 814981
Borondegi Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea Letea, 943 812887
Izarre Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada Granada Baseria, 943 815355
Trinxera Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Bente-Motz Gaztaizadi, 21. 943 714822
Maulanda Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta Aranzubazabala, 2. 943 715190
San Miguel Apotagata elizatea, 943 714871
Txalaparta Aranzubazabala, 26. 943 715046

EZKIO

AGIRRE ETXEA
 Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
 Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 28 86
Argindegi Ostatau Argindegi Etxea. 943 720267
Anduga Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoko Berri Bº Sta. Lucia. 943 722552

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

GABARIA

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

GAINTZA

Kale Txiki S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi Askizu, 943 140455

Gran Murralla (chino) Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale Txiritria, 1. 943 003195
Irritzit Kapitain Enea, 943 511086
Izadi Alfonso XI, 7. 943 340469
KB Gamon Zumardio (Alameda), 943 247404
Julii Viteri, 27. 943 510002
La Cepa Viteri, 26. 943 511081
Lapiko Korsu, Izua, 6. 965 755640
Lapurdioko Piketa Ikuzta Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cazuelas Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarza Magdalena, 3. 943 516441
Listrotreta Merendero Ctra Cuevas, 943 529273
Maite Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino Sorgintulu, 2. 943 529614
Mesón Extremoño Pº Itietza, 3. 943 511033
Mikel Ardutun, 11. 943 522536
Muguritz Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sñideria Zubiaure, 8. 943 515656

Onena Zamalobide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso Sanboenea, 4. 943 527193
Perureña Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprint Morrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino) Olibet, 5. 943 340124
Sindikato Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri Viteri, 39. 943 510096
Xara Gastroteka C. C. Nissen, 943 344875
Zamalobide Bº Zamalobide, z/g. 943 519001
Zubia Gabierotza, 3. 943 115275
Zuketx Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZEL

Antionen borda Zelatun, 943 814981
Borondegi Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea Letea, 943 812887
Izarre Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada Granada Baseria, 943 815355
Trinxera Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Bente-Motz Gaztaizadi, 21. 943 714822
Maulanda Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta Aranzubazabala, 2. 943 715190
San Miguel Apotagata elizatea, 943 714871
Txalaparta Aranzubazabala, 26. 943 715046

EZKIO

AGIRRE ETXEA
 Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
 Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 28 86
Argindegi Ostatau Argindegi Etxea. 943 720267
Anduga Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoko Berri Bº Sta. Lucia. 943 722552

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

GABARIA

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

GAINTZA

Kale Txiki S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi Askizu, 943 140455

Alda-Bier Aldamar, 20. 605 701679
Amona Marra Katrapona, 2. 687 965313
Astillerro Asador Portua, 1. 943 140412
Azkie Aito Maegas, z/g. 943 136500
Balearrí Portua, z/g. 943 580911
Elkano Herreneta, 13. 943 140024
Elkano Txiki Elkano, 13. 943 140017
Getaka Nagusia, 35. 943 021613
Giroa Taberna Nagusia, 20. 943 140800
Irihar Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaipe General Aramo, 4. 943 140500
Katrapona Kantina Katrapona Plaza
Kasu Nagusia, 14. 943 252471
Ketarrí Txarintxe, 27. 943 140194
Mahasti Elkano, 8. 943 140806
Mayflower Katrapona plaza, 4. 943 140558

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 140539
Xagu Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sñideria Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Sñideria Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeta Sñideria Oinagaa Auzoa, 7. 943 551502
Aralar Zago, 8. 943 531506
Arrigoin Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzi Zukuñaga Bailara, 57. 943 530455
Belazarte Etxea Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro Txiritria, 8. 943 332196
Deportivo Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorribi Sñideria Oinagaa Bailara, 13. 943 336990
Erioguardu-Enea Iurrigala, 10. 943 330291
Etxeberri Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Puzeta Larremendi, 63. 943 550031
Fogollaga Bº Ereniozu, 68. 943 530337
Galizia Etxea Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sñideria Ereniozu, 89. 943 553272
Gunea Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa Pol. Etiago, 5. 943 330986
Iparregiri Sñideria Bº Oinagaa, 10. 943 550328
Irubide Epele, 7. 943 552400
Ixasburu Sñideria Oinagaa, 943 556879
Iurralde Bº Ereniozu, 50. 943 330461
Izurre Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
Jarregi Asador Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karerro Juan de Uribeita, 15. 943 552620
Larre-Gain Sñideria Bº Ereniozu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega Zukuñaga, 84. 943 556555
Ondu Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sñideria Bº Oinagaa, 38. 690 689848
Kixkal Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Sñideria Bº Oinagaa, 35. 943 556894
Pedro Mari Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja Nagusia, 943 550026
Rufino Sñideria Akarregi, 7. 943 552739
Sansonetegi Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suharti Galamera, 943 335695

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

Tripontzi Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxutxa Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo Pagoaga, 19- Ereniozu, 943 550240
Zelaia Sñideria Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zumardi Orkolega, 27A. 943 336356
Zumitza Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto Gabarzar, 22. 943 666580
Ainer Asador Nagusia, 31. 943 643500
Alameda Minsoroeta, 1. 943 642789
Alcandera San Pedro, 26. 943 642772
Anta Ur Itassarri kalea, 943 644362
Amalux Merendero Santiago, 47. 943 640059
Antxiña San Nicolás, 943 641880
Arda Asador de pollos Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoña Vinoteca San Pedro, 32. 943 643169
Ardua Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNILARI BERRI

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

Arroka Berri Higuera bidea, 6. 943 642712
Balnestanea Arkio-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero Alameda, 943 645364
Beko-Erota Jaizbika, 943 643194
Camping Jaizbikil Ctra. Gualdupale, 943 641847
Casa Manolo Amate, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Garroteka Danonantz Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Vela Minaterra, 3-4. 943 537779
Enbata Zuloaga, 5. 943 641454
Erandenea Camino Gualdupale, 943 642933
Gaxeri Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenea S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701
Guell Bº Amate, 943 643297
Gure Etxea S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe Santiago, 45. 943 640455
Holel Jaizbikil Baserriar Etorb., 1. 943 646400
Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
El Cap. Marinero, 82. 943 643532
Isxape S. Pedro, 40. 943 644940
Ixaropena S. Pedro, 67. 943 641197
Jaitz Merendero Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiela Itassarri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra Damari, 4. 943 642704
Lekuna S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria Bidassoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri Santiago, 67. 943 643298
Mahasti Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitene Javier Ugarte, 6. 645711
Maiaso S. Pedro, 35. 943 642771
Moliño Asta Santiago, 63. 943 643712
Olariño Agzi Siderria Jaizbika, 21. 943 643708
Ondarratz 7 de Septiembre, 943 642799
Ozardor Cerveceria Itassarri, 12. 943 642374
Pizterria Portuxo Pº Butrón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara San Pedro, 43. 943 030301
Segastri Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan Bº Jaizbika, 266. 943 116000
Txantxangorri S. Pedro, 27. 943 642102
Urtori Pº del faro 56, bis. 943 644170
Xalala Santiago, 75. 943 646414
Yrdin Marisueña Bidassoa, 10. 943 644614
Urdin Berri S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska Euskal Herria, 5. 943 671374
Iszakun Monte taskun, z/g. 943 675017
Karlate Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal Alto de Exegarate, z/g. 943 187655
Guardi Guardi poligona, 943 801918
Piarrenea Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiritasi Siderria Caserío burriatz, 943 652823
Ostata San Lorenzo, 7. 943 655882
Zubiarre Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistrok Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale Avda. Jaizbika, 943 630440
Aitana Hotel Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador Junkal Landabandier, 9. 943 624477
Alberto Asador Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Alpaga Pinar, 1. 943 616033
Alto de Areteke Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Aia Pza. Urdinibia, 943 508281
Anaka Berri Asador Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio Serapio Mugika, 18. 943 615049
Antxon Pza. San Juan, 943 630512
Artia Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia Antzindeg, 69. 943 635518
Bakar Antzaran, 13. 943 624748
Baxeri Erotazar, 13. 943 627307
Baserri Asador Berrotaran, 5. 943 627745
Basidoa Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidassoa Asador Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bidassoa Asador Virgen Luis Mariano, 9. 943 622040
Bikote Pilar, 1. 943 633706
Bº Miren Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmira Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Berri, Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard Pza. Antzaran, 9. 943 536918
Burger King C.M. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran Polig. Sorocarta, 3. 943 610262
Casa Marino Av. Iparalde, 67. 943 625703
Chicken's S. Santiago, 16. 943 621429
Ciaboga Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun Leturburoa, 91. 943 637377
Colón Colón bilobidea, 62. 943 039146
Córner C. Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako Alzuakaitz, 1. 943 118924
Disco Cipriano Larragaia, 2. 943 615931
Don Jabugo Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabo C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki Cipriano Larragaia, 4. 943 616794
Eguzki J. Tallamas Landabandier, 9. 943 630185
Elcano Jose Eginio, 9. 943 660014
Erota Berri Bertsolari Uztapide, 7. 943 630491
Etxebenea 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
Fuenterribia F06 Fuenterribia, 3. 943 616028
Gamburcin C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón Avda. Puiana, 4. 943 616064
Gasulumentz Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla Adustean, 5. 943 613176
Gure Borda J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar Mayor, 3. 943 628790
Iz Bar Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibaindion J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Ologorri Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel Avda. Leturburoa, 77. 943 626232
Il Cap. C.C. Mendibil 943 639615
Indiana Palace Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador Santiago, 34. 943 630993
Iñaki Gatria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado Ficoba, 943 639639

Irungo Aseginia S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta Pza. Urdinibia, 4. 943 621059
Izartxo Mayor, 17. 943 638630
Jaizbika Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
Junkal Taberna C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka Polig. Leturburoa, 60. 943 614661
Ketan Luis Mariano, 2-4. 943 629040
Kostorbe Avda. Iparalde, 30.
Kulunka Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellota C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Rijnaja Belsaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteca Avda. Iparalde, 12. 943 627332
La Rotunda Junkal Landabandier, 13. 943 629556
Lagun Artea Serapio Mugika, 24. 943 614137
Larun Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaiá Mourtaine Mitxelena, 2. 943 619786
Las Ruedas Estación, 20. 943 615426
Laxoa Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones Serapio Mugika, 29. 943 615132
Los Cuñados Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri Bº Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken Santiago 27-A, 943 616286
Martinez Pio Baroja, 22. 943 633429
Mateinbena Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's Centro Comercial Txingudi, 943 635552
Mesón del Jamón Fuenterribia, 13. 943 615066
Mikel Avda. Iparalde, 59. 943 622896
Morondo Papiñes, 2. 943 621395
Muga Junkal Landabandier, 36. 943 620071
Nagore Siderria Gatria, 13. 943 620765
Naroa Avda. Iparalde, 5. 943 615282
Nerea Komolito, 19. 943 631914
Novoa Poligono Sorocarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazgi Cerveceria Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo Avda. Navarra, 2. 943 630986
Piccola Edificio Pantxa-Anaka, 943 613824
Patrixi Asador Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador Sta. Elena, 4. 943 622388
Pello Landabandier, 30. 943 630039
Pizza Queen Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico C. Com. Txingudi, 943 639063
Puiana Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sargia León Iruetegoyena, 1. 636 953951
Sirimiri Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón Fuenterribia, 1. 943 616023
Stop Serapio Mugika, 943 612694
Swing Santiago, 46. 943 578665
Teplitz Luce de Ingouren, 1. 943 619999
Tenis Txingudi Behobia, 20. 943 627266
The Comer Fueros, 2. 943 621954
Toxi Goxo Pº Ibarroa, 7. 943 631224
Tres Hermanas San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629283
Trinkete Borda Olaberria, 39. 943 623235
Trinquetu Mº Junkal Landabandier, 38. 943 621288
Txakola Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txakola Laretxitxi, z/g. 943 574371
Txangu C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu Fuenterribia, 8. 943 618317
Txuntxuro Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de la Cca Mourtaine Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria Arbesko Etorbi, 9. 943 620795
Virginia Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner Arbesko Etorbi, 5. 943 117992
Waunna S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés) Mayor, 20. 943 625997
Zaisa Area Servicio A-8. 943 623103

Zura Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua Nagusia, 22. 943 632708
Ernesto Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasko Ostata Itasso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane Nagusia, 27. 943 887614
Nautico Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain Muxiarzte 39, Itziar, 943 199370
Ixaspe Bº Itziar, 943 199401
Itziar Bº Itziar, z/g. 943 198061
Kanala Hotel Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas Anitola auzoa, 943 60 50 52
Salegi Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuaran Mardari, z/g. 943 199397
Txinduri-Urri Siderria Mardari, 943 199389
Txomin Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urbenu Siderria Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri Muxiarzte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Arikepe Largaenea, 1. 943 371742

AVENIDA

Misús, pintxos, raciones y buena música Hipodromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62
Bugari Arrapide Pasealekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria Jaizbikil plaza, 6. 943 366607
Epel Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo Oria Etorbidea, 4. 943 365567
Goregi Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria Nagusia, 8. 943 362714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javi Penas Kalbarrio, 7. 943 33 37 18

Iñaki Iñigo de Loloia, 4. 943 365 501
Jalai Nagusia, 67. 943 372780
Larre Larreketxe Bidea, 10. 943 361012
Lavio Gastrobar Getxoki, 14. 943 324861
Lurra XXI Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi Loidi, 4. 943 366471
Oreka Kale Nagusia, 13. 943 530584
Oria Txiki Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria Campai Ilarratubeta, z/g. 943 365029
Paraiso Shangai (chino) Pablo Muñozabal, 6. 943 371883
Peña Adarra, 5. 943 361551
Rijnagos Asador Ustion, 13. 943 362720
Route 33 Avda. Oria, 8. 943 373753
Rummy Nagusia, 71. 943 369391
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txaretel Txoko Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 97

LAZKAO

Amebi Siderria Zubiri Erreka Auza, 8. 943 162523
Batzokia Hingoina, 4-6. 943 888308
Gorketa Gorketa, 16. 943 889943
Hotel Lazkao Zubierreka auza, 17. 943 881588

OROBIONE

Menú del día y gran variedad de pintxos Elosegi, 34. 943 54 08 17

Nerea Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipax Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata Uhartz, z. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aigurre-Etxeberri. Urola kalea, 3. 625 702039
Agirre. Legazpiko Industrialdea, 943 73060
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 738622
Bidea Batzokia. Labartegi 8. 943 731584

AZPIKOETXE

Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azpikoetxe, 1. 943 73 15 50

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gokio-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurutzaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogai. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oleña. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Siderria. C/ Gualdalupe, z/g. 943 806066
Bartzelana. Etsuola auzoa, 7. 943 806206
Insusti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Caf. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Saran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527896
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkera. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomen Garbitu, z/g. 943 52 66 90
Elosteigi. Elosteigi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintziriketa, z/g. Polig. 108. 943 490067
Errekalde Siderria. B/ Gaintziriketa, 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintziriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527985
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 60. 943 528590
Iriarte-Enea. B/ Gaintziriketa, z/g. 943 529899
Irurzun. Irurzun, 60. 943 528680
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lozartara. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jaxtea. Urnue, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 528485
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orioratza. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdubaru, 4. 943 527833
Patxiku-Enea. Gaintziriketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintziriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 525244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hotel. Nagusia, 37. 943 682091
Loki-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostau. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intrusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028

Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144

Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza- 943 756072

MUTILOA

Mujiika. Lemia, z/g. 943 801507
Orue. Ergena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos
 Herriko Plaza, 1. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. B/ Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaitxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Korñadi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikoa. Plaza, 629 105733
San Juan. B/ Laranga, 13. 943 603167
Txirritxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. B/ Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateria, 943 492783
Albiztur. B/ Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. B/ Ugaldeite, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itzalka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. B/ Ugaldeite, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleira. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. B/ Ergoien, 943 521661
Bideharte Siderria. Arragoa-Nicelo, z/g. 943 492101
Bizkain. Zuaznabar, 9. Ugaldeite, 943 492749
Entrepatos. C. Com. Carrefour, 943 100800
Esnaiz. Casa Errekalde, 943 490087
Esnoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldeite, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbar. Etxea Herri, 2. 943 494256
Goñara. B/ Altizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxuxu Asador. B/ Ugaldeite, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Olorondo, z/g. 943 490021
Iruardenean. B/ Altizbar, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetepe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldeite, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldeite, 943 494300
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oartzun. Merka Oartzun, 443 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. 943 492050
Oñden. Camping Oñden, 644 009637
Oñdo Zelai Siderria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. B/ Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B/ Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 4. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrí Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikierrí Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدubaru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (B/ Itriortzi), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotegia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZUIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, s/n 943 88 08 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail, 17. 943 782483
Debatara. Oñatzi zubaitia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. B/ San Pedro, 943 781956
Gaioica. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Aranzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 30 25 81
Hotel Santuario. Aranzazu, z/g. 943 781313
Iturririo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Orri. Ulbergein, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B/ Oñati, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milukuia. B/ Aranzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303
Torre Zumelzategi, Torre Zumelzategi, 943 540000
Urbaiño Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo. Lezassari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Urtiagañ, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Aranzazu s/n. 943 781306
Zotz. B/ Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarneta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

Itxune. Garbailde, 14. 943 164844

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarién Etorbia, z/g. 943 883960

IPOP

Pintxos, raciones y cuidada cocina variada
 Gipuzkoa, 15 -Burrutze-, 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, pintxos...
 Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013

ORDIZIA HOTELA
 Cuidada cocina tradicional y arroces al momento
 Filipinetak, 6. 843 73 97 97

Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzué, 4. 943 160421

Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304

Txepetxa. Urdeneeta, 271. 671 728069

Tximista Siderria. Gudarién Etorbia, 2. 943 881128

Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049

Zubiri. Gudarién Etorbia, 4. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotze 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. Abelsari, 2. 943 832309

Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835

Arkaitz. Abelsari, 4. 943 831657

Errota. Oñaskoegia Auzoa, 943 890197

Goizko Cafeteria. Aita Lertundi, 33. 943 832865

Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440

Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044

Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

Katxina Bodega. Ortaizta, 20. 943 580166

Oñden. Ortaizta Auzoa, 44. 943 830883

Oriko Benta. Camino Orrio-Igeldo, 943 035751

San Martín Asador. B/ S. Martín, z/g. 943 880058

Sarasua Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartza, 19. 943 880304

Xahar Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019

Zizurten Babeslekua. Enparantza, 2. 943 835398

PASAJIA

A Coruña. P^o Euskadi, 7. 943 399009
Alkatetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arranlauri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakergia, 19. 943 4910068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P^o Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantine Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 529699
Casa Miraflores. San Juan, 80. 943 519271
Cifra. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P^o Euskadi, 30. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 -Trintperpe-, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakergia, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. P^o Euskadi, 23. Trintperpe, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintperpe, 943 390357
Errekatu. Ugalde, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezpe. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Gothierri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arranlauri, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintperpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbia, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P^o Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P^o Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

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

Leunda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414

Marisol. Esnalde, 18. Trintperpe, 943 394751

Maritxu. Euskadi Etorb. z. Trintperpe, 943 399062

Mateix. Donibane, 4. Donibane, 943 529074

Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 399074

Muguruza (Falcon Crest). Torre Aize, 8. 943 399494

Nicolásaa. San Juan, 59. Donibane, 943 514689

O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588

Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80. 943 392386

Pitxuluko. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770

Romeral. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032

Terranova. Azkuene, 2. Trintperpe, 943 399074

Txolotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 529352

Yula Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353

Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025

Izkina Zubirato, 17. 943 800251Z

SORALUZE

Arrendia Asador, Ezozia, 7. 943 751002

Eduzta, Santana, 18. 943 751383

Aldaki, Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

66 Taberna, Martín Jose Iraola, 1. 943 671937

Agustin-Enea, Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Alliri, Paseo Alliri, 13. 943 655694

AMA

Etxean, etxean bezala (En casa, como en casa)

Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amari, Beotibar, 5. 943 245469

Amets, Laramendi, 1. 943 848389

Asteasuara, Herreros, 18-20. 943 673186

Astelena, Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia, Martín Jose Iraola, 4. 943 671979

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos

Po. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide, Ussal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campión de Parrilla de Gipuzkoa

Oría 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña, Gorriri plaza, z/g. 943 016585

Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkaltza Siderria, P^o Usabal, 35. 660 654317

Agutxita, Gudari, 16. 943 656655

Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370

Ikatz, Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilarrgi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña, Pablo Gorrossabel, 29. 943 675237

Iruña, Amanoz, 10. 943 119828

Iruñitza, Oría, 3. 943 654334

Isastegi Siderria, P^o Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izola, Baxillier Zaldibia, 10. 943 841427

Joker, Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2, Plaza Berria, 943 570068

Kupela, Pza. Nueva, z/g. 943 672070

Larrea, Nafarroa etorb. 943 651062

Lanbro, Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot, Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde, P^o San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943

Orhela Taberna, Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna, P^o Martín J. Iraola, 647 007275

Plan B, Laramendi, 8. 943 598486

Sausa, P^o Belata, 7-8. 943 655453

Solana, 4. 943 017636

Telepizza, Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas

Carretera N-1, km. 432. 943 65 06 56

Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería), Coreno, 14. 943 670659

Uzabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316

Urtzu Taberna, P^o Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki, Monteskuie, 29. 943 650036

URNIETA

Abalarri, Irizabail, 21. 943 330525

Alfuna, P^o Lategi, 943 554917

Adarra, P^o Gouburu, 37. 943 552036

Besabi, P^o Gouburu, z/g. 943 330131

Berostu, Eratzu, 943 327357

Ehuteta Siderria, P^o Oxtaran, 34. 943 556981

Eula Siderria, P^o Lategi, 19. 943 552744

Fronton, Estación, z/g. 943 009077

Guria, Idiazabal, 46. 943 005650

Oianeme Sagardotegia, P^o Ergoien, 18. 943 556683

Señor Mokor Siderria, 3. 943 009408

Politéi, P^o Oxtaran, 11. 943 551014

Zurdulo, Eluteta Baseria, 943 556981

Urralduke, Irizabail, 34. 943 551008

URRETZU

Aldapa Taberna, Areizaga, 3. 943 720230

Atsegin, Barrenkale, 13. 943 532667

BRANNIGANS

Pintoxos, platos combinados, pollos... y cerveza

Labeaga, z/g. 943 96 64 29

Collins, Areizaga, 3.

Eira, Gemikak Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi, Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba, Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro, Iparaguirre, 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, Iparaguirre, 4. 943 101033

Zabaleta, Urrizarieta, 2. 943 724230

Zona Zero, Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia, P^o Aginaga 31. 943 366710

Antela, Zubizarraenea, 6. 943 370344

Arratzain Erretogia, Arratzain Baseria. 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional

Puntapeka kalea, 8. 943 36 91 39

Bordeja Jauregia, Aitezarra, 1. 943 371150

Artegak, Zubiaurearena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363682

Hurbil, Centro Comercial, 943 367281

Ibarroa Agroturismo, Kalezar, 62. 943 363007

Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria, P^o Txoko Alde, 343 371649

Iruza, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuenen, Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador, Polígono Ugaldega, 36. 943 366968

Patxi Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Siderria, P^o Kale Zahar, 39. 943 364597

Sekainia Asador, Aginaga, 20. 943 362773

Troxakua, Santu Enea Plaza, 943 362734

Txapeidun, Muna-Luz, 2. 943 370457

Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki, Eri. Errotale, 1. 943 362735

Txinpatza Sagard, C. Com. Urbil, 943 376698

Txiriboga, Iruzu, 6. 943 361398

Txiripi, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisira, Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdairea Siderria, P^o Aginaga, 943 372691

Zumeta, P^o Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz, Otelarre, 35. 943 142709

Izalpe, Berria, 29. 943 690623

Sagasti-Berri, Otzabiko, z/g. 943 692365

Txapeidun, Berria, 23 bajo. 943 696449

Urtzipe, Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 862496

Kixkurune, Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Urtzu, Sta. Fe, 8. 943 887146

Lazkao-Etxe, Aiestaran Ereka, s/n. 943 880044

ZARAUZT

Alai, Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel, Seintimenaeta, 4. 943 830143

Aniak, Altzola, z/g. 943 835975

Argi, Torre Luzea Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador, Argoin, z/g. 943 890184

Arralde, Araba, 41. 943 834433

Artea, Zigorria, 32. 943 016693

Aurrea, Egaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea, Seintimenaeta, 4. 943 130586

Bai Batzoka, Batea, 1. 943 252679

Basarri, Patxiuko, 10. 943 021275

Beach Cafeteria, P^o del Malecón, z/g. 943 831262

Berazandi, Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatx, Elizurrua, 5. 943 132889

Café Iruña, Ipar kalea, 13. 943 040023

Dama, Patxiuko Kalea, 10. 943 831693

Dragón de Oro (chino), Bizkaiak, 6. 943 890329

Egoki Asador, Bizkaiak, 1. 943 132766

Casa Izaro, Azara, 4. 943 132844

Eguzki, Nafarroa, 8. 943 824116

Eraitz, Araba, 32. 943 890036

Etxaiz, Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador, Gipuzkoa, 23. 943 835959

Haritza, Gurmendi, 10.

Iluntze, Zela-Ondu, 13. 943 417199

Isabel, Bizkaiak, 24. 943 832264

Ixas-Berri, Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur, Santurium plaza, 943 890138

Joe, Ipar kalea, 13. 943 134236

Kandela, Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano, Mendiutua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz, Bixkonde, 2. 943 891389

Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982

Kuluxika, Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla, P^o Maritimo, 943 013873

Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701

Manuela, San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele, Nafarroa, 4. 943 504556

Mollinari (pizzeria), Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria, Mibelaena, 27. 943 834561

Naparrak, Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika, Ipar kalea, 2. 943 561328

Orbegozo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko, Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pizza Sprint, Bizkaiak, 27. 943 894314

Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272

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

Sunset Bar, Mandabide 34 (Malecón), 943 003355

Talai-Berri Txikolondria, Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza, San Inazio, 1. 943 831551

Teleforno Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polki, Músika plaza, 943 835357

MONTES NORTE

DONOSTIA
 TXOMIN AGIRRE, 6
 -ERROTABURU-
 TEL. 629 441 053
 donosti@grupomontesnorte.com

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
 Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL



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 comicabra, 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.



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaremas, brioques, croissants...

Tfno. para encargos: **943 424 637**

Garibay 1 (Boulevard), **DONOSTIA**
 En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

HOPA BEER DENDA

DONOSTIA
 PADRE LARROKA, 8 (GROS)
 TEL. 943 04 30 97



"Hopa", vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al "hop" (lúpulo) y también recuerda a "topa" (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **más de 430 referencias de cerveza**, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento por **Liteo y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Narpabier, Laugar...**

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...

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 suele comentar 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?**

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**.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA

ERRETERIA



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan tres cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos**, destacando el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras y bacalao desalado así como **ensasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

LA TORTILLA DEL ZABAETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Whashington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrileras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrileras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES

ZIORDIA

STA LUCÍA 36, B
ZIORDIA (NAVARRA)
669 791 997 - 687 525 906
lacasadeepi@gmail.com



dónde dormir

La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Baztarrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con **vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean**. Es una casa ideal para familias, grupos de amigos,

viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri y la sierra de Urbasa**. La casa de Epi **se alquila en su totalidad** al precio de 300 euros al día en temporada baja y 400 euros al día en temporada alta (de Semana Santa hasta finales de agosto).

ANDONI SARRIEGI. REDACTOR GASTRONÓMICO, CRÍTICO Y GOURMET DESGANADO

“SIENTO SER CATASTROFISTA, PERO ME TEMO QUE SE VA A IR TODO AL CARAJO EN UN PAR DE AÑOS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Andoni Sarriegi es una de las más enérgicas voces discordantes en el monocorde mundo del periodismo gastronómico. Enérgico y cascarrabias, a la vez que dotado de un envidiable acervo culinario y un selecto paladar, este francotirador no da puntada sin hilo cuando es requerido por algún medio para destripar la actualidad gastronómica. Conocido y respetado en todo el estado aunque muy centrado en su isla, Mallorca, este titulado en Hostelería es redactor del Grupo Gourmets desde 2003 y editor del blog AJONEGRO desde 2011. Hijo de mallorquina y donostiarra —y padre de holandesa—, es también consultor de la Guía Repsol, colaborador del congreso Madrid Fusión y fundador y director del Concurso de Cocina con Gamba de Sóller. Sus artículos han aparecido en Levante (Valencia), Información (Alicante) y Diario de Mallorca. En el terreno literario, es autor de Diario de un vago.

Además de la gastronomía, ¿qué aficiones cultivas?

La literatura, el cine, la música, la filosofía, el paseo, la historia contemporánea... No doy abasto.

¿Cuál es tu lugar favorito en Mallorca?

¿Y fuera de la isla?

En la isla, la costa de Son Serra de Marina y Colònia de sant Pere. Y fuera, las callejuelas del Raval de Barcelona y del Carmen valenciano.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Cinco semanas por el sur de México, haciendo autoestop en solitario. De Yucatán a Oaxaca y vuelta. Eso fue a finales de 1992, justo un año antes de la revolución zapatista.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me gustaría conocer Montevideo. También me tira La Habana, pero ya me dan pereza los viajes largos.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Para mí, la bondad es lo que marca la diferencia.

¿Y qué detestas en una persona?

La soberbia, pecado de tontos.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En una sociedad gastronómica de la Parte Vieja donostiarra. Compartí con un pescador jubilado un hermoso txitxarro a la espalda. Yo debía tener 20 años y aún no me dedicaba a la gastronomía. Cogimos el pescado en Oianeder, la pescadería de mi familia en La Bretxa, y fue un haiaiketako memorable.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

Una buena sobrasada payesa sin certificados ni etiquetas que valgan, mejor picante



y acompañada de una olivas trencades (rotas y aliñadas) bien amargas. Con vino blanco seco.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?

Los antojitos o comida callejera de México.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Jamón ibérico recién cortado a cuchillo. Y un buen mole poblano

¿Hay algún plato que detestes o que no puedas con él?

Ninguno. Me gustan todos, pero todo con mesura. Me gusta mucho comer poco.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Arroces 'pillamos', secos o melosos, elaborados con las cuatro cosas que pueda rescatar de nevera y despensa. Nunca sigo una receta: me gusta improvisar.

Sugiérenos dos restaurantes imprescindibles de Mallorca.

Casa Maruka es la mejor casa de comidas de Palma, siempre con producto fresco y apetitosas sugerencias diarias. Y si hablamos de una cocina de autor sensible y que arriesgue, tal vez la de Maca de Castro.

Has declarado que prefieres "un buen bar a cualquier restaurante". ¿Dos taskos canallas que no podamos dejar de visitar si vamos a las islas?

La cervecería Lórien, que es un milagro en el centro gentrificado de Palma, y Can Frau, bar con cuatro mesitas del Mercat de Santa Catalina, otro barrio desfigurado: de arrabal obrero y de pescadores ha pasado a ser colonia sueca.

Sugiérenos otros dos restaurantes o bares de fuera de las islas.

Siempre he disfrutado en las barras de Nou Manolín (Alicante), Rausell (Valencia) y El Granaíno (Elche), las tres con producto de aúpa. Sin olvidar El Baret de Miquel, la fonda de Miquel Ruiz en Dénia.

De cuando en cuando sabemos que te dejas caer por Euskal Herria. ¿Cuáles son tus bares o restaurantes favoritos?

Como bar para comer, el Ormazabal, de la Parte Vieja de Donosti. También me gustan, por centrarme en la provincia que mejor conozco, Zuberoa y Elkano.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? El valenciano Ricard Camarena por la relectura personal que hace del recetario y la despensa locales. Hablamos de auténtica cocina de autor con raíces: con sabor, riesgo y sentido.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la gastronomía?

Que en una comida de prensa gastronómica te sienten a la mesa rodeado de influencers, redactores de crónica rosa, directores comerciales y políticos, cuando no tenemos nada que ver con toda esa gente.

¿Alguna anécdota relativa a tu trabajo como periodista gastronómico que nos puedas contar sin poner a nadie en evidencia?

Recuerdo que cuando trabajaba como inspector de la guía Gourmetour, para que no me vieran tomar notas, me llamaba al fijo de casa y me susurraba mensajes en el contestador con nombres de platos y precios.

Se dice que "la crítica gastronómica ha muerto". ¿Es así?

Si no ha muerto, está agonizando. Es una pena que tengan más seguimiento los comentarios anónimos (la mayoría, falsos, malintencionados e interesados) que los artículos bien documentados y argumentados. Se nos mueren la escritura, la lectura reposada en papel, el debate, la reflexión... Y se impone la mera opinión banal y en caliente.

COVID-19... ¿Cómo has vivido estos dos últimos años?

Como un inmenso disparate. Las medidas gubernamentales, sometidas a los dictados de la farmacracia, han sido totalmente desproporcionadas. Han fomentado el aislamiento, la sumisión y la pasividad. El miedo les conviene.

¿Qué consecuencias crees que traerá la situación vivida al mundo de la gastronomía y la restauración?

Siento ser catastrofista, pero me temo que se va a ir todo al carajo en un par de años. No sé si habrá que volver al huerto y al camping gas (¿ruso?) o incluso a golpear piedras... Como de costumbre, nos salvará la patata.

¿Qué harías si te tocara la lotería?

Financiar y realizar documentales sobre memoria histórica y abrir una pequeña sala donde programar conferencias, conciertos, proyecciones... Y tal vez me animara a volver a México, pero esta vez para una larga temporada.



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

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

