



DOMUS DEI

Rieja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO
Ametzagaña

RESTAURANTE

RESERVAS: 943.45.90.92 / info@ametzagana.com

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



internet



11 años desarrollando ideas

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

// aurkibidea índice

- > **iritziopini3n**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu M3n3dez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeltia) ... 7
Essencia de vid (Dani Coman) 7
- > **berri goxoak noticias consabor**
Sardinada popular en Pasai Donibane
Feria ecol3gica de Urretxu
Jornadas gastron3micas de Debagoiena
Baseritarren eguna
Fiesta del besugo en Orio
Sagardo eguna en Astigarraga 8
- > **producto de temporada**
El txangurro 10
- > **jakitea elkartea**
Juanito Kojua (Donostia) 12
- > **piilpolean dente**
Champansherry en Donostia 13
Premio Euskadi de Gastronomía 14
Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 18
Mitarte, obra del genio y de la tierra 20
Vinexpo, el gran mercado del vino 22
Cata de bodegas Faustino 24
Pasaporte del queso y la sidra 24
Encuentro gastron3mico Deba-Urola 25
- > **kartara alacarta**
Aldasoro (Ordizia) 26
- > **errezeta receta**
Gaztelumendi-Antxon (Irun) 28
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 29
Guía de restaurantes 30
- > **gipuzkoan non jan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **lo egindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placeres gastron3micos**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azala portada

Tataki de atún y un lomo de sardina vertical con papel de arroz y tinta comestible (Restaurante Gaztelumendi-Antxon - IRUN)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 28

// Nuevas tecnologías

En octubre de 2012, coincidiendo con el n° 100 de esta revista, renovamos nuestra página web www.ondojan.com y le dimos un lanzamiento como es debido. A pesar de que todavía no cuenta con todos los contenidos de que nos gustaría dotarle, estamos sorprendidos por la repercusión que está teniendo y la cantidad de visitas que recibe diariamente. Hace dos meses escasos hemos dado un paso más y hemos entrado en **Facebook** con resultados parecidos. Nuestros seguidores aumentan día a día y estamos contactando con gente de lo más variopinto relacionada con el mundo de la gastronomía y la restauración, aprendiendo, riéndonos y disfrutando de lo lindo. Siempre nos hemos resistido a las nuevas tecnologías pero rectificar es de sabios y en este momento tenemos que admitir que pueden llegar a ser muy interesantes para apoyar nuestra labor editorial e informativa. Nuestras nuevas puertas, por lo tanto, están abiertas para todo aquel que quiera asomarse a nuestras ventanas virtuales y hacer algo tan sencillo como hacer click sobre el texto "**Me gusta**".



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

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

> Gida hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



NO SÓLO PARA EL VERANO

Tal vez sea exagerado y por tanto inexacto decir que, como las bicicletas, las ensaladas son tan sólo para el verano, porque -de igual manera que sucede con los helados- cualquier estación es propicia para disfrutarlas con tan sólo variar los ingredientes en función del mercado. Si bien, hay que reconocer que la época estival es la ideal para disfrutar con aquellas, pero lo cierto es que no siempre gozaron de la aceptación popular como sucede hoy día.

El nombre ensalada proviene de la palabra latina *zelada*, o sea, *salada*. "La zelada a la antigua" era un plato casi obligatorio de los grandes festines en el Milán del siglo XV. A diferencia de lo que hoy entendemos por tal nombre, se trataba entonces de un guiso líquido y naturalmente "salado", que se aderezaba con múltiples condimentos. Este guiso que se servía caliente y en copas individuales, se componía fundamentalmente de distintos frutos y hortalizas. Ahora bien, en un primer momento, nunca frescas sino conservadas en salazón o vinagre, lo que llamamos genéricamente "encurtidos", tales como aceitunas, pepinillos o cebolletas. Más tarde y por una evolución lógica a la naturalidad comienzan a intervenir verduras frescas, tanto cocidas como crudas, retomando la tradición de los "acetaria" de la Roma antigua.

Un siglo más tarde, es decir en el XVI, la transformación de la ensalada en algo similar al concepto actual es ya un hecho y como señalan los historiadores estudiosos del tema: "se sustituyeron las salsas por un aliño de aceite y vinagre sobre verduras y hortalizas crudas". Hay muchos ejemplos muy significativos del tremendo auge de las ensaladas ya en el siglo XVIII como lo señala **Brillat Savarin** en su conocida obra la "Fisiología del Gusto". Nos cuenta el gastrónomo galo la historia de un francés que se enriqueció en Londres por su habilidad en el aliño de las ensaladas. Se trataba de un exiliado de la Revolución, conocido como **Chevalier d'Albignac**. Al parecer, estando comiendo el personaje en cuestión un "roastbeef" en una de las más conocidas de las fondas londinenses -pese a la precaria situación económica en que se encontraba- fue abordado por unos acomodados jóvenes que acercándose a su mesa le dijeron: "Monsieur, se dice que vuestra Nación se distingue por el arte de hacer ensaladas ¿seríais tan amable de honrarnos preparándonos una?" Y así lo hizo. El éxito de esta primera ensalada propagada por aquellos chicos de "casa bien", y por tanto muy relacionados con la alta sociedad londi-

A DIFERENCIA DE LO QUE HOY EN DÍA ENTENDEMOS POR ENSALADA, EN EL SIGLO XV SE TRATABA DE UN GUISO LÍQUIDO Y NATURALMENTE "SALADO" QUE SE ADEREBAZABA CON MÚLTIPLES CONDIMENTOS

nense fue decisivo. Y así en poco tiempo tuvo un coche para trasladarse a los diversos lugares de donde le llamaban, así como un criado, que llevaba en un neceser de caoba todos los ingredientes con los que había enriquecido su repertorio, tales como vinagres de diversos perfumes, aceites aromatizados con o sin frutas, anchoas, jugos de carne, yemas de huevo e incluso la entonces exótica soja, y los escopetados caviar y trufas. Sin duda fue este caballero no sólo un precursor del "catering" sino, sobre todo, de las ensaladas condimentadas, en las que la variedad actual ronda el infinito y se prestan a todas las fantasías que la imaginación de un cocinero permita.

Asimismo todo buen cocinero debe aplicar la tan repetida máxima por la que se determina que la ensalada ideal debe siempre estar preparada por diversas personas: un estoico para escogerla y limpiarla, un sabio filósofo para sazonalarla, un "roñoso" para echar el vinagre, un "derrochador" con el aceite y un "loco" para mezclarla. A lo que se suele añadir, un refinado gourmet para vigilar toda esa operación tan aparentemente sencilla pero a la vez delicada.

En la ensalada es vital el realce de la salsa vinagreta hecha con los fantásticos vinagres que disponemos hoy día, para mi gusto el mejor el de Jerez, y por supuesto un buen aceite de oliva virgen extra. Siguiendo las sabias palabras del poeta **Pablo Neruda**, "el aceite llave celeste de la mayonesa, se derrama sobre la lechuga, suave y sabroso"

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA con tu gastronomía!

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

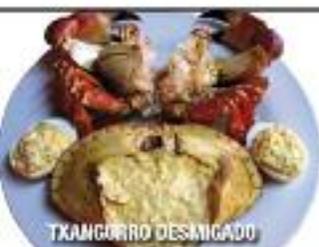
CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y LITILLAJE

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 lo seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.



TXANGORRO DESMIGADO



TXANGORRO DONOSTIARRA



VIEIRAS



LANGOSTINOS



SALMON AHUMADO

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

COSAS DE LA CERVEZA

Levaduras, temperatura, limpieza o esterilización. Son temas que pueden parecer aburridos pero son de vital importancia en la industria cervecera. No hay fábrica de cerveza que no tenga un pequeño rincón destinado a un **laboratorio** para tener un control exhaustivo de levaduras. El paso clave en la elaboración de cerveza se da gracias a las **levaduras**. Su función es **engullir el azúcar de la mezcla de agua, malta y lúpulo**, y transformarlo en **CO2 y alcohol**.

Normalmente esta levadura es añadida a la cerveza, pero en algunas ocasiones hacen uso de las levaduras que se encuentran de manera natural en el aire (levaduras salvajes) elaborando así cervezas tipo *Lambic* (con aromas más ácidos y amargos, parecidos a los de la sidra vasca) Entre las levaduras que se pueden añadir, las más utilizadas son, la *Ale* o la *Lager*. Las levaduras *Ale* o altas, son levaduras de fermentación en superficie y fermentan a 16-22°C, fáciles de utilizar en verano en cualquier

garaje o habitación. Y las *Lager* o bajas, son de fermentación en profundidad y fermentan a 8-12°C, estas últimas superan en ventas un 80% a las *Ale* y *Lambic*. Pero son más difíciles de emplear en casa. Como pasa con en el **vino o el pan**, las levaduras tienen que estar en un **ambiente agradable**, tienen que comer bien, pero sin abusar. Si en la fase de la fermentación no se respetan las temperaturas a rajatabla, seguramente perdamos la cerveza; que en el caso de una grande como *Heineken*, puede suponer **pérdidas de miles de euros**, tan sólo por cometer el "pequeño" error de que cambie la temperatura en los tanques. Esto se traduce también a la elaboración a pequeña escala, o sea que, si vas a elaborar en casa, busca un sitio donde puedas conseguir esas temperaturas, y asegúrate de que sean constantes y el lugar sea limpio.

Pero lo más importante, no es tener la mejor materia prima o utilizar el agua de un iceberg del polo norte; ni siquiera tener de amigo al mejor maestro cervecero del planeta. El truco es tener todo el material impecable, con todos los utensilios, cazuelas y fermentadores limpios. Las grandes cerveceras del mundo, como podría ser el grupo *Damm*, invierten miles de euros en limpieza y esterilizado.

Para captar las diferentes levaduras, os aconsejo la *Lambica Cantillon orgánica* con aromas a hierba y cítricos y sabores a madera y a fruta verde. Curiosa de probar, así como la *Ale Nut Brown* de Samuel Smith, de color avellana y sabor a nueces y almendras y, por último, la *Lager Weihenstephan original*, suave y refrescante en el paladar, ideal para este verano.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



ANGELICAL 2008 (D.O. VALENCIA)

Bodega situada en La Seca (Valladolid), fiel exponente de los vinos de calidad de Rueda. La Bodega Cooperativa Agrícola Castellana, emplazada en pleno corazón de la D.O. Rueda, en La Seca (Valladolid), se fundó en el año 1935 por unos pocos emprendedores viticultores que estaban unidos por el mismo sentimiento: el amor a los vinos de sus lagares. Quisieron recobrar la grandeza vitivinícola de la zona, conocedora en tiempos pasados de grandes y nobles vinos que

se pasearon por muchas regiones españolas, adornando buenas mesas y acompañando los mejores y más exquisitos manjares. La bodega ha sabido ir acompañando a los tiempos actualizando sus instalaciones y dotándola de una tecnología puntera para poder elaborar unos vinos de una calidad indiscutible: instalaciones de recepción, depósitos de acero inoxidable, prensas neumáticas, equipos de fermentación controlada... colaboran para hacer los mejores vinos.

La variedad verdejo: El origen es ciertamente oscuro, puede remontarse al siglo XI coincidiendo con el reinado de Alfonso VI. En esta época se repobló la cuenca del Duero con Cantabros, vascones y mozárabes siendo estos últimos los que con mayor probabilidad la trajeron del norte de África después de un periodo de adaptación en el sur de España. Es la uva blanca reina de Rueda, de la franja del Duero y de otras áreas de Castilla. No existen experiencias de cultivo de esta variedad fuera de la D. O. y menos más allá de nuestras fronteras, lo cual la reviste de un cierto misterio. Es como si en tantos siglos de cultivo la uva y la tierra hubiesen creado un vínculo especial. Es el primer caso donde la resistencia al frío y a la sequía, característico de una uva rústica, se iguala con la calidad.

Bitácora Verdejo 2012 es un vino blanco joven, ligero y delicado. Color dorado pálido. Limpio y brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas a manzana verde y plátano. Maridaje: cualquier tipo de pescado, marisco, con pasta, arroces o quesos suaves. Su precio aproximado en tienda especializada es de 5 €



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡¡¡ tu gastronomía!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡¡¡ tu gastronomía!

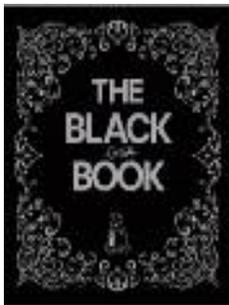
LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



EL MÁS NEGRO DE LOS LIBROS

Como es habitual, no es fácil de definir el producto que acaban de parir los responsables del garito más inclasificable de la Parte Vieja donostiarra. ¿Es un pájaro? ¿Es un avión? ¿Es un recetario? ¿Es un cómic? ¿Es un libro de diseño? No, es "The black ~~book~~ book", un híbrido que sólo podía haber surgido de las mentes que son capaces de concebir algo como el Porrupathai o el Flashpatxo y quedarse tan anchos (o antoxos). El caso es que, como todo lo que hacen estos dos hermanos patateros, este metalibro resulta hipnótico, adictivo. Por lo menos, en mi caso, me lo he leído como una novela (o como un álbum de cómic), página a página, recuperando la lectura allí donde lo dejé la última vez, evitando sólo la parte técnica de las recetas, que recuperaré el día que le eche valor e intente, infeliz de mí, ejecutar en casa alguna de ellas.



"THE BLACK ~~BOOK~~ BOOK".
A FUEGO NEGRO.
AUTOPRODUCCIÓN
184 PÁGS. 38,00 €

Por explicar el contenido a los lectores, The Black ~~book~~ book se divide más o menos al 50% en un recetario y un cajón de sastre en el que **Edorta Lamo** y **Amaia García** recogen sus recuerdos, (memoria gastronómica incluida), experimentos exitosos

y fallidos, viajes, experiencias, filosofía y demás pajas mentales, apoyados en las ilustraciones de lo más granado del panorama komikero nacional y estatal. Y digo lo más granado porque lejos de limitarse a los autores cercanos más o menos de fácil acceso, como todos los que rodean de una forma u otra al TMEO (Abarrots, Furillo, Alvarorotega, Ata, Santi Orue, Mauro...), han logrado la colaboración gráfica de autores como el leonense **Miguel Ángel Martín**, autor de culto y prestigio internacional, o el catalán **Kim**, creador de Martínez el Facha. Por si esto fuera poco, han logrado sacar al añorado **Álvarez Rabo** de su suicidio gráfico, tarea que no imagino fácil. Si a ésto le sumamos que el libro incluye un DVD que recoge los diferentes vídeos que los miembros de AFN han realizado a lo largo de estos años, y que ofrecen una mezcla inimitable de imagen, música, gastronomía, humor negro y diseño, nos encontramos ante un producto (limitado y numerado a mano, que conste!) por el que merece la pena pagar los 38 euros del ala que piden. Amaia y Edorta, Edorta y Amaia, han vuelto a engendrar una delicatessen como sólo ellos saben hacerlo. El Doctor Grumo debe estar que echa humo!!!!

ESENCIA DE VID

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



TXAMPAN DE ASTIGARRAGA... ¡QUE TIEMBLAN LOS FRANCESES!

Sin lugar a dudas, la elaboración de sidra natural en Gipuzkoa está sufriendo una importante revolución en los últimos tiempos. Elaboraciones experimentales de sidras monovarietales, confección de un panel de cata especializado certificado por ENAC, formación para los propios elaboradores y la aparición de nuevos proyectos están propiciando que todo lo que rodea a nuestra sagardoa esté girando hacia niveles de calidad superiores. Es precisamente sobre uno de estos nuevos proyectos de lo que trataremos a continuación.



Se llama **Hur** y es de Astigarraga. Es una persona enamorada de la sagardoa, de sus manzanas y de su sagardotegi, **Astarbe**. Sabe de lo que habla y lo hace con un brillo especial en los ojos. Ese brillo que delata a las personas que disfrutan con su trabajo y que lo viven con pasión. Hace unas pocas semanas presentó sus dos nuevos productos tras varios años de trabajo en secreto y experimentación. Se trata de dos sidras espumosas producidas mediante el método tradicional, es decir, de segunda fermentación en botella,

el mismo sistema mediante el cual se elaboran, por ejemplo, los cavas y los vinos de Champagne. La diferencia entre una y otra es el tiempo de rima, es decir, el tiempo de contacto del vino con las levaduras una vez realizada esa segunda fermentación en botella.

Ciertamente me llevé una grata sorpresa al probar ambas. Es de reseñar que las dos se elaboran con tres clases de manzana de su propio caserío. **Byhur**, con doce meses de rima, aromática y fresca en nariz, con presencia clara de la manzana y ligera, seca y refrescante en boca, con burbuja fina y poca presión de carbónico. **Byhur 24**, con esos veinticuatro meses de rima que le dan una mayor complejidad aromática y más cuerpo y profundidad en boca. La presión del gas carbónico también se percibe superior, aunque como sucede con su hermana pequeña, con gran finura y cremosidad.

Dos sidras de gran interés y originalidad, fáciles de beber y muy versátiles desde el punto de vista gastronómico. Merece la pena probarlas...

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:
www.ondojan.com
RENOVADA tu gastrónomo!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:
www.ondojan.com
RENOVADA tu gastrónomo!

SARDINADA POPULAR EN PASAI DONIBANE

Pasai Donibane celebrará el sábado 27 la tradicional sardinada popular de San Pantaleón, en el marco de sus fiestas patronales, del 24 al 31 de julio. Toda la localidad se vuelca en esta cita festiva, en la que las cuadrillas locales celebran el Arrantzale Eguna. La jornada comenzará a las 10:00 con la Diana, en la que los txistularis recorrerán las calles del pueblo. A las 12:30 se disputará el campeonato de bote, toca y rana en la plaza del Ayuntamiento. A las 13:30, entrega de premios del VIII Concurso de Decoración de Balcones, tras la cual dará comienzo, a las 14:00, la comida para los pasaitarras



más mayores. A partir de las 15:30, las cuadrillas recogerán las sardinas y el carbón para ir preparando la sardinada. Desde las 16:15 hasta las 19:30, música y baile para todos con la txaranga Pasai. Poco antes, desde las 19:00, las cuadrillas repartirán sardinas, pan y vino por el pueblo. La verbena arrancará en la plaza a las 19:30, hasta las 22:00. A las 22:30 dará comienzo la Tamborrada de Arrantzales, que marchará acompañada por

la Banda Konstantzia. A partir de las 23:30 y hasta las 2:00 habrá bailarines en la plaza y, para los más jóvenes, DJ Bull en las toznas.

XIV Jornadas Gastronómicas en Debagoiena

Las XIV Jornadas Gastronómicas Debagoiena dieron comienzo el pasado 7 de junio y se prolongarán hasta el 31 de julio, en una oportunidad única de poder degustar sus productos y su gastronomía, así como de conocer la cultura y la diversa oferta turística de la comarca. En las jornadas, varios de sus restaurantes ofrecerán menús especiales elaborados con productos locales de temporada. Los restaurantes: Hilarion, Hamalau y Santa Ana, de Arrasate; Lasa, de Bergara; Maialde Hotela, de Elgeta; y Etxe-Aundi, Goiko Benta y Soraluze, de Oñati. Durante las jornadas a celebrar este mes existe una amplia oferta de actividades y de visitas guiadas para conocer el origen y elaboración de los productos de la comarca, así como de los emplazamientos más emblemáticos. Para ver el programa de las jornadas

y los menús: www.turismodebagoiena.com

Ferias Agrícolas y Ganaderas

Diferentes localidades reciben este mes ferias y mercados agrícolas y ganaderos. El 1 de julio Irún celebra la Feria Ganadera de San Marcial en la Plaza Urdanibia, que acoge la exposición y concurso de ganado vacuno Pirenaico y de diferentes razas. El programa ofrece exhibiciones de triticultivos, bertsolaris y deporte rural. El día 6 se celebra en Deba la Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de productos locales. Ese mismo día, el Boulevard de Donostia será escenario de una Feria Agrícola, con venta y exposición de productos con Eusko Label. Los días 12 y 13, Itziar y Mutriku celebran, respectivamente, su Feria Agrícola, con exposición y venta de productos locales. El sábado 20 será el turno de Arrasate, en cuya Feria Agrícola habrá exposición y venta de productos agrícolas y

ganado local. Por último, Elgoibar acoge el día 27 su Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

Baserritarren Eguna

La Emparantza Nagusia de Azpeitia acogerá el 25 de julio, día de Santiago, una nueva edición del Baserritarren Eguna. El programa de actos comenzará a las 9:00 con la Diana. A las 10:30 se disputará el XXIX Campeonato de Pelota y a las 11:00 se celebrará el concurso regional y exposición de ganado vacuno. A las 12:00 tendrá lugar en la plaza el campeonato y exposición de sidras y quesos, además de una degustación popular de bonito a la parrilla y de temera asada al modo tradicional. Por la tarde, a partir de las 18:30, exhibición de recordadores en la plaza de toros y también, txaranga y pasacalles.

Consulta toda la agenda gastronómica en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastronet!

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 61)

VI Fiesta del Besugo en Orio

La VI Fiesta del Besugo de Orio se celebrará del 18 al 21 de julio. Como en años anteriores, el escenario de la fiesta será la Herriko Plaza, donde se instalará un área acondicionada para 200 personas, las previstas para cada comida y cena (jueves y viernes, cena; sábado, comida y cena; y domingo, comida). Al frente de las parrillas, los oriotarras Joxe Miel Zendoia (Kabxina), Luis Mari Uranga (Xixario) y Mikel Manterola (Joxe Mari). Ellos brasearán los besugos que honrarán el menú: Anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla, postre, bebidas y café. Las reservas, a un precio de 50 euros por persona, a partir del 1 de julio: 943.830.904 ó 665.311.433. Dentro del intenso programa de actividades y como novedad en esta edición, destacan los talleres manuales de pesca para niños que se celebrarán el sábado día 20. Otros actos reseñables, 1.200 raciones de marmitako a repartir, concursos de besugo a la parrilla y de bonito entre sociedades, o regatas de traineras.

Sagardo Eguna en Astigarraga

El día 26 se celebrará en Astigarraga el Sagardo Eguna, dentro de la Feria de Santa Ana, dedicada a los sidreros locales y de los alrededores. Una fiesta de marcado sabor rural cuya sede en Foru Plaza acogerá exhibiciones de deporte rural, dantzaris, trikitilaris, bertsolaris o prueba de bueyes. Por la tarde, txaranga y sokamuturra txiki en el patio de la ikastola. El Sagardo Eguna se celebra desde 1976 y es la más antigua de todas las jornadas dedicadas a la sidra que se celebran en Euskadi. Se podrá visitar una zona de exposición y venta dedicada a la artesanía local y otra de trabajos del caseño, con quesos, rosquillas, utensilios de madera y hierro o tamboriles.

URRETXUKO NEKAZARITZA EKOLOGIKOAREN V. AZOKA



El V Mercado de Agricultura Ecológica de Urretxu se celebrará el sábado 20, organizado un año más por el Ayuntamiento de Urretxu y Biolur. La jornada tendrá lugar en el patio del Liceo Garaialde, de 10:00 a 14:30. Durante la mañana se podrá visitar un taller de elaboración de galletas y una zona de entretenimiento, destinados al público infantil.

El mercado volverá a ser una ocasión única

para el consumidor de tener un trato directo con los productores. Estos, al igual que sus productos, son este año de lo más variado, y algunos visitan Urretxu por primera vez. Todos participarán en la exposición y venta de productos ecológicos, como carne, fruta, verduras, miel, sidra, queso, aceite, conservas, hierbas medicinales, flores secas, pomadas, pan, pasteles, rosquillas o ropa realizada con fibras naturales ecológicas. Los diferentes expositores ofrecerán al público degustaciones de sus productos y repartirán entre sus clientes boletos para el sorteo de una cesta de productos ecológicos que se celebrará sobre las 14:00.

Ferias de Artesanía

Para el 14 de julio, Arztealeak organiza en Zarautz la XXXII edición de la Feria del Artesano. La Lege Zaharra Plaza será escenario durante todo el día de la exposición y venta de artesanía de los diferentes comerciantes. El domingo 21, la Comisión de Fiestas de Gros organiza en Donostia un mercado en el que tendrán cabida la exposición y venta de diferentes objetos artesanales. Ese mismo día, Lasarte-Oria vivirá su XXIX Feria de Artesanía de Santa Ana, en la

que se mostrarán al público y se pondrán a la venta los productos de alimentación y trabajos de artesanía. Será en la Plaza Okendo, de 10:00 a 14:00, y de 17:00 a 20:00. A partir del 25 de julio y hasta el 6 de agosto, en la Plaza Munoa, se celebrará la Feria de Artesanía de Zarautz. El día 26, dentro de los diversos actos de la Feria de Santa Ana de Astigarraga, habrá un espacio reservado a la exposición de trabajos artesanos. Además, todos los domingos de julio, en Donostia se puede visitar el Mercado Artesanal de La Brecha.

MARTALANDA
www.martalanda.com
T 943 53 46 97 / 653 67 33 67

Ortodoncia invisible **invisalign**



Niños y adultos

EL TXANGURRO: UN MARISCO MUY PRECIADO PARECIDO

Se trata de un crustáceo perteneciente al mismo orden que los cangrejos. Es de gran tamaño, su cuerpo es grueso y tiene forma redondeada con un caparazón que mide entre 10 y 20 cm de largo, rugoso y cubierto de vellosidades sobre el que crecen pequeñas algas y esponjas, de manera que se encuentra camuflado frente a los posibles depredadores. Sus patas son largas y delgadas. Se alimenta de estrellas de mar, algas, moluscos, erizos y otros invertebrados del fondo marino, pudiendo llegar a pesar más de 4K. Se suele confundir frecuentemente con el buey de mar que vive en el Golfo de Bizkaia, a pesar de que este último es un poco más ancho. Los dos crustáceos se preparan casi por igual, cocidos o asados al horno, preferentemente.

Como el resto del marisco, el changurro en la mayoría de los lugares se consume cocido, aunque en Euskal Herria existe una especialidad muy

característica como es el changurro a la donostiarra: se prepara con una salsa a base de cebolla, puerro, zanahoria y tomate. El changurro se coloca encima de las verduras y se flamea con whisky y después de untar con salsa americana y rociar con pan rallado, se mete al horno. Antes de servir se espolvorea con perejil. Actualmente el changurro se utiliza frecuentemente en las ensaladas y para hacer rellenos: Para el relleno de merluza o pimientos por ejemplo. Si se desea probar una ensalada afrodisíaca, se recomienda probar la elaborada a base de marisco y fruta fresca. Además del changurro, sus ingredientes son las ostras, los langostinos y las chirlas, la manzana y el kiwi, y el vino de Oporto. Sin embargo, no es fácil desmenuzar el changurro. La aguja de punto es un instrumento muy adecuado para ello, ya que llega a los recovecos más escondidos del crustáceo. También es un marisco muy apreciado para hacer sopa.

Entre los platos más innovadores con los que actualmente se agasajan las mesas de los más cotizados restaurantes, hay que mencionar el paté hecho a base de changurro. Es secreto de la preparación del changurro reside en la cocción. Si es posible, se recomienda cocer en agua marina; y si se cuece con agua corriente se añade mucha sal y unas hojitas de laurel. Entre los grandes cocineros existe una regla de oro en cuanto a la cocción del marisco: El vivo debe echarse cuando el agua está fría, el muerto cuando está hirviendo. Tan importante como la cocción es el enfriado, por lo que una vez cocido se debe sumergir en agua con hielo para que se enfríe rápidamente. Existe una manera de matar el changurro, como el resto del marisco, que es sumergiéndolo en agua templada con mucho vinagre. De cualquier manera, una vez cocido y cuando se le quitan las patas se recomienda tapar los agujeros con miga de pan.

CASA MIRONES BALCÓN SOBRE EL PUERTO



El verano, recién empezado, es una temporada extraordinaria para dejarnos caer por la preciosa villa de Pasai Donibane y disfrutar de una buena comida en **Casa Mirones**, el restaurante que ofrece la vista más atractiva sobre el puerto y la bahía. **Aranxa Irazusta** ofrece una cocina marinera en la que brillan con luz propia las mariscadas y las parrilladas, así como su gran variedad en pescados, arroces y todo tipo de platos. Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostaditas, Verduritas asadas con su aliño de trufa, Revuelto de kokotxas, Cochinito confitado a baja temperatura... todo servido en generosas raciones.

www.casamirones.com

LASAÑA DE TXANGURRO CON DUO DE CREAMS



AL CANGREJO



Arantxa Irazusta

RESTAURANTE CASA MIRONES

Donibane, 80 / PASAI DONIBANE / Tf. 943 51 92 71



Ingredientes (4 lasañas)

4 láminas de pasta fresca. **Para el txangurro:** 100 g de carne de txangurro desmigada; 150 g de cebolla pochada; 75 g de zanahoria; 100 g de puerro pochado; 2 cucharadas soperas de Cognac; 3 cucharadas de tomate; Sal; Aceite de oliva virgen. **Para la crema de marisco:** 100 g de langostinos; 100 g de gambas; 100 g de almeja limpia; 30 g de vieira sin coral; 150 g de puerro; 150 g de cebolla; 100 g de zanahoria; 200 g de Cognac; 40 g. de tomate triturado; Aceite de oliva virgen. **Para la crema de txipirón:** 200 g de cebolla; 100 g de puerro; 100 g de zanahoria; 25 g de pimiento rojo; 25 g de pimiento verde; 100 g de patitas de txipirón; 1 cucharadita de tinta de calamar; 50 g de tomate; 50 g de Cognac; Aceite de oliva virgen. **Para el aceite de perejil:** 200 ml de aceite de oliva virgen; 100 g de perejil fresco

Elaboración

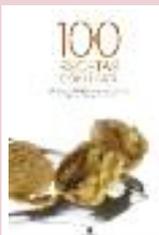
Para el Txangurro:

Pochar las verduras del txangurro con aceite de oliva virgen unos 20 minutos. Añadir el Cognac al sofrito, seguido del tomate y la carne desmigada. Triturar todo. **Para la crema de txipirón:** Sofreír las verduras y las patitas, añadir el Cognac seguido del tomate y, finalmente, la tinta. Triturar. **Para la crema de marisco:** Sofreír las verduras, pochar ligeramente el marisco, añadir el Cognac, el tomate y pasar por el chino. **Para el aceite de perejil:** Mezclar el aceite y el perejil en la Thermomix a 100°, 8 minutos. **Para la pasta:** Cocerla 10 minutos en abundante agua con sal. **Montaje:** Verter en el fondo del plato dos cucharadas de salsa de txipirón. Con un aro cilíndrico, ir montando una capa de pasta, seguida de una capa de txangurro, otra capa de pasta, una segunda capa de txangurro y una última capa de pasta. Napar con la crema de marisco y decorar con el aceite de perejil y unas líneas finas de Pedro Ximénez (opcional).

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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



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

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!! (Ver pág. 64)

JAKITEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

JUANITO KOJUA: CASTA KOXKERA

JOSEMA AZPEITIA

El Juanito Kojua es uno de esos lugares por los que no pasa el tiempo. Situado en plena Parte Vieja donostiarra, en uno de los puntos más estratégicos de la misma, en el centro de la calle Puerto, a 100 metros del arco de Portaletas, por donde entran y salen a la ciudad todas las mercancías que llegaban en su día al muelle, **este establecimiento guarda la esencia de los grandes restaurantes donostiarras, tanto en la decoración como en el servicio y, por supuesto, en su oferta culinaria**, definida escueta y acertadamente por la Academia Vasca de Gastronomía en su página web como "sin una política de cambios".

¿Y es que por qué hay que cambiar lo que funciona bien durante décadas? ¿Por qué innovar platos que siguen maravillando a los comensales de todas las edades, procedencias y condiciones? Cuando uno ha probado el Juanito Kojua y vuelve al mismo (algo, dicho sea de paso, casi inevitable), si algo quiere es que no haya cambiado nada.

En Juanito Kojua nos dan la bienvenida en un recibidor clásico y elegante con una decoración ligeramente recargada para hacernos pasar al comedor principal, que nada tiene que ver con la entrada: rústico, con unas paredes de piedra y cal como no se encuentran en ningún otro establecimiento, decoradas con cuadros que reflejan imágenes costumbristas y marineras, y más motivos marinos como timones o el precioso barco que cuelga de su techo.

Gran dominio de los platos de siempre

La cocina de Juanito Kojua denota un gran dominio de los platos de toda la vida. Aun así empezamos por uno de los que, dentro de su clasicismo, sorprende al alejarse de los esquemas de siempre: las Manitas de cerdo rellenas de hongos. La ración es generosa, cuatro piezas acompañadas de una guarnición de arroz y puerro frito. Las manitas, deshuesadas y finamente rebozadas, se acompañan de una salsa ligera que las complementa a la perfección. Tiernas y succulentas, suponen un entrante excelente.

A continuación degustamos el Chipirón "begi haundi". Se sirve a la vieja usanza, en cazuela de barro, troceado, y acompañado de arroz y pan frito. la salsa es densa y consistente, con esa fuerza y sabor que tantas veces echamos en falta en este plato tan denigrado en otros lugares.



Seguimos con unas Kokotxas al pil-pil sencillamente perfectas. Los platos de merluza, en cualquiera de sus formas, tienen una fama mítica en este restaurante. Comprendemos el porqué.

Antes de pasar al postre no nos resistimos a la tentación de probar los Callos con morros. Como nos imaginábamos, el plato mantiene el nivel de sus predecesores, tanto en gusto como en ternura.

Terminamos con unas finísimas Leches fritas y un sabroso e intenso Biscuit de higos con chocolate caliente. Todo acompañado de una buena botella de Baigorri y una cuenta que, con IVA, agua y café, no sube de los 55 euros por persona. ¿Quién dijo que comer bien en un gran restaurante es caro?

JUANITO KOJUA

C/ Puerto, 14 (Parte Vieja).
Tf: 943 42 01 80 - DONOSTIA
www.juanitokojua.com



“CHAMPAGNESHERRY” RECALÓ EN DONOSTIA

"Fiesta y complejidad. Vinos de segundas oportunidades. Hermanos de cal y cómplices en la gestión del tiempo en penumbra"

No hay mejor frase para comprender la relación existente entre los vinos de Jerez y los de Champagne que esta frase citada por **Pitu Roca**.

ChampagneSherry es un término creado por el rondeño **Fernando Angulo** con el fin de transmitir y fomentar las virtudes y semejanzas de ambos. En Marzo de 2012 se celebró el primer ChampagneSherry en Ronda y posteriormente se ha celebrado también en Madrid, Sanlúcar de Barrameda... la de Donostia el pasado 1 de junio fue la décima edición.

Catorce amantes del vino nos dimos cita para disfrutar de una jornada sin igual a eso de las 10'45. Trozos de creta y albariza, suelos característicos de Champagne y Jerez, se distribuían por **ESSENCIA**. Tras la introducción se sirvieron los dos primeros vinos: la Bota de Amontillado N°31 del Equipo Navazos y **Jacques Lassaigne** "Les Vignes de Montgueux", acompañados por anchoas "Maisor" de Getaria. Un comienzo sensacional, intenso. A las 11'45 cruzamos la carretera para continuar, en **Andra Mari**, de una nueva explicación del gran Fernando. Allí nos vimos sorprendidos por un "mosto" sanluqueño de 2012, y una primicia fascinante, un "mosto" de 2010, del mismo pago Miraflores, con 40 meses bajo "velo de flor" y sin encabezar. Junto al magnífico "La Closerie" de **Jerome Prevost**, comenzábamos a comprender con mayor claridad la conexión entre Champagne y Jerez. Madre mía como se pone la cosa. Pulpo con puré finísimo de patata y fritura de anchoas con azafrán servidos por la simpatísimísima **Laura Caballero**. Delicioso...

Todavía emocionados, la brisa marina nos preparó para la siguiente parada en el **Hidalgo** de **Juan Mari Humada** y su esposa **Nubia Regalado**. Esta vez nos dispusimos en la calle, en tono más informal, a disfrutar de dos medias botellas de La Guita embotelladas en 2009 que nos hicieron comprender que las manzanillas mejoran con los años y... ¡vaya si mejoran!, y si encima están acompañadas de unas excelentes anchoas "a Humadas" y de unos exquisitos hongos con yema de huevo... ¡Qué grande eres Juan Mari!

Con los motores calientes, nos dirigimos hasta **Salbipi**. Fue una de las paradas más emocionantes de toda la jornada. Abrimos tres vinos cuya soleira comenzó el mismo año: Bota "NO" N°39 y Bota "Punta" N°40 del Equipo Navazos y **Jacques Selosse** "Substance". Pura expresión, pura mineralidad, pura emoción. Abrimos también un Demarme-Frison "Goustan", para recordarnos que también existen champanes excelentes a precios de risa.

El inicio del fin. Un paseito hasta **ESSENCIA** preparando la traca final. ¿Llueve? ¿Hace sol? Ya casi nada importa con esta emoción en el cuerpo. Quesos de la Sierra Norte de Sevilla, de Aralar y Urbasa, con nueces y avellanas. Manzanilla Pasada "La Guita" embotellada hace más de sesenta años. Gracias a Dios o a quien sea por darnos la oportunidad de probar esta maravilla, indescriptible, única. Moscatel "Los Toneles", el mejor vino de moscatel del mundo, sin lugar a dudas. "Il était une fois", como el propio **Anselme Selosse** lo llama: "mi oloroso de Champagne". Eran ya las seis de la tarde cuando descorchamos Lenoble "Les Aventures" Chouilly Grand Cru y por último el vino con el que comenzó la revolución de los vinos de Jerez, la Bota de Amontillado N°1, que tras una jornada tan intensa, hizo que se me escaparan algunas lágrimas de la emoción. Menos mal que nadie se enteró...

(NOTA: Esta crónica de Dani Corman, reducida en la mitad de su extensión, junto a alguna imagen más, podrán ser disfrutadas en toda su integridad en nuestra web www.ondojan.com a partir del 1 de julio)



JOSEMA AZPEITIA RECIBIÓ EL PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA

La Consejería de Cultura del Gobierno Vasco nos ha sorprendido gratamente al conceder el **Premio Euskadi de Gastronomía 2012 a la mejor labor periodística** a Josema Azpeitia, miembro de ZUM Edizioak y redactor de esta publicación, por la labor realizada en la revista Ondojan.com y la página web del mismo nombre. Estos premios son concedidos anualmente por dicha consejería, a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía.

Estos premios fueron instituidos en 1992 a instancias de la Academia Vasca de Gastronomía, como reconocimiento de la tarea llevada a cabo por personas, grupos o instituciones para el enriquecimiento, recuperación y desarrollo de la gastronomía vasca como gran valor cultural. **La concesión del premio a Josema Azpeitia coincide con el décimo aniversario de la revista Ondojan.com, que cumplirá 10 años este mes de julio**, efemérides que celebrará con la publicación de un número especial.

Periodista gastronómico

Josema Azpeitia cuenta con una amplia trayectoria como periodista gastronómico que se inició antes incluso de lanzar al mercado la revista Ondojan.com. Realmente fue en las páginas de **Donosti Aisia**, la guía de ocio de Donostia, también publicada por ZUM, donde Josema empezó a publicar regularmente artículos de corte gastronómico para las secciones "La senda del pintxo" y "Locales con encanto". Posteriormente llegó Ondojan.com y las páginas de gastronomía de Urola Garaiko GIDA y Goierriko GIDA, lo que hizo que su carga de trabajo y su pasión por el periodismo gastronómico y la buena mesa fueran en aumento. De todas formas, como bien se encarga de subrayar este periodista, su afición por la gastronomía le viene desde pequeño, bien inculcada por sus padres, que siempre han tenido un gran gusto.

Cinco libros

En los últimos años, **Josema Azpeitia ha publicado 5 libros de carácter gastronómico.**



Josema Azpeitia recoge el premio de la mano de Cristina Uriarte, consejera de Cultura del Gobierno Vasco e Itziar Epalza, viceconsejera de Turismo

3 de ellos han visto la luz de la mano de la Editorial Ttartalo: **"100 recetas con label"**, junto a la periodista **Antxiñe Mendizabal**, **"Pintxos de vanguardia a la donostiarrá"** y **"Cocina con producto de temporada"**.

Con ZUM Edizioak, y junto al fotógrafo **Ritxar Tolosa**, Josema ha publicado otros dos libros: **"La Senda del Pintxo"** y **"Las Recetas de Ondojan.com"**. Además, en este momento está

preparando un libro sobre la cocina de **José Juan Castillo** y la versión en inglés de "La Senda del Pintxo". Ambos libros verán la luz durante el próximo mes de julio. Todo ello sin olvidar la colaboración de Josema con el periodista bordelés **Jacques Ballarin**, que se ha reflejado en la publicación de 3 guías de restaurantes de Burdeos a Bilbao, dos de ellas en francés y una en castellano. Finalmente,





Los galardonados con el Premio Euskadi y los premios de la Academia de Gastronomía. De izquierda a derecha: Juan Carlos Muro (Akelarre), Dani Lasa (Mugaritz), Mariano Gómez (Concejal del Ayuntamiento de Bilbao), Alfonso Zamora Vicente (Quesero), Victor Pascual (Presidente del C.R. Rioja), Mari Mar Churrucua (Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía), Cristina Uriarte (Consejera de Cultura del Gobierno Vasco), Urko Mugartegi (Nerua), Jabier Gartzia (Boroa) y Josema Azpeitia (Ondojan.com). En las fotografías, diversos asistentes a la entrega de premios, entre ellos Manu Méndez (La Vinatería), Xabier Zabaleta (Aratz), Luis Irizar, Luis Mokoroa (Cofradía Vasca de Gastronomía), José María Aizega (Director del Basque Culinary Center), Mikel Corcuera (Crítico gastronómico), Ainhoa Orobenkoa, Joseba Barandiaran (Economista), M^a Ángeles Salvador, Juan Cintero (Distribuciones Alai), Xabier Osa (Urgain), David Juanmartiñena (Informático y ciclista), y varios miembros de la Academia Vasca de Gastronomía.



Josema colabora asimismo con la Asociación Jakitea para la defensa y promoción de la cocina tradicional vasca, de la que es miembro fundador así como elaborador de contenidos para su página web.

Otros premiados

Junto a Josema, han recibido este año el Premio Euskadi de Gastronomía el cocinero del restaurante Boroa de Amorebieta **Jabier Gartzia** (Mejor Restaurador), el maître del restaurante Nerua de Bilbao **Urko Mugartegi** (Mejor Jefe de Sala) y el libro Mugaritz, la cocina como ciencia natural (Mejor publicación). Además, la Academia Vasca de Gastronomía entregó tres premios más a **Juan Carlos Muro**, somelier de Akelarre (Premio Manuel Llano Gorostiza), **Alfonso Zamora**, quesero (Premio Jose María Busca Isusi), y el **Consejo Regulador de la D.O. Rioja** (Premio Especial de la Academia).



Sabor guipuzcoano en los Premios Euskadi

La ceremonia de entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía 2012, que tuvo lugar el pasado 21 de mayo en el bilbaíno Bizkaia Areatoa, a la sombra de la omnipresente y espectacular torre de Iberdrola, tuvo un marcado carácter guipuzcoano.

Por una parte, dos de los Premios Euskadi, el correspondiente a la Mejor labor periodística y el correspondiente a la Mejor publicación, recaeron en nuestro territorio. **Josema Azpeitia**, viejo conocido de esta sección y uno de los más potentes dinamizadores actualmente de nuestra gastronomía, se alzó con el premio a la Mejor labor periodística. Sobre todo, por el ímprobo trabajo que viene realizando desde hace una década con su revista y web *Ondojan.com*. Azpeitia, vestido con un look casual y sin corbata, como la mayoría de giputxis presentes (¡Qué informales somos los guipuzcoanos!) recogió radiante su galardón y agradeció a los miembros de la Academia de Gastronomía así como a las Consejeras del Gobierno Vasco la deferencia al otorgarle el premio. Josema hizo hincapié en la dificultad de editar, mes a mes, una revista independiente como *Ondojan.com*. Recordó la crisis que atraviesa tanto la prensa como la hostelería y tuvo palabras de agradecimiento para todos aquellos que le han acompañado en su singlatura: amigos, clientes, familiares, compañeros de trabajo, y especialmente su socio, el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, presente en la sala.

Acompañaban a Azpeitia varios de los destinatarios de su agradecimiento, que se desplazaron al Bocho para arroparle en un día tan especial: los hosteleros **Xabier Zabaleta** (Aratz) y **Xabier Osa** (Urgain), el publicista e informático donostiarra **David Juanmartiñena** (Fidenet), el vinatero **Manu Méndez** (La Vinatería), el economista legazpiarra **Joseba Barandiaran**, el bodeguero **Juan Cintero** (Distribuciones Alai), el que esto firma y gran parte de su familia (padres, mujer, hermano y sobrinas).

También recayó en Gipuzkoa el premio a la Mejor Publica-



Mikel Corcuera

Crítico gastronómico
y Premio Nacional
de Gastronomía 1999

ción, que fue concedido al libro *Mugaritz, la cocina como ciencia natural*. Ante la ausencia de **Andoni Luis Aduriz**, viajero por tierras mexicanas, fue **Dani Lasa**, responsable del laboratorio de Mugaritz, quien recogió el premio. Le acompañaban varios miembros del grupo IXO, que hizo doblote en los premios, al recibir el maître de Nerua, **Urko Mugartegi**, (del que recuerdo su paso por el restaurante del alto de Miracruz

Azpeitia recogió el premio vestido con un look casual y sin corbata, como la mayoría de giputxis presentes



Juan Carlos Muro, sumiller de Akelarre, y Josema Azpeitia

donostiarra donde dejó sensible huella, tanto humana como profesional), el premio al Mejor Jefe de Sala. Así, se dejaron ver en el Bizkaia Areatoa cocineros de peso como **Josean Aljija** o **Bixente Arrieta**, así como **Iker Callejo**, compañero de sala de Urko, entre otros.

También tuvo sabor guipuzcoano uno de los tres premios que concede, en el mismo acto, la Academia Vasca de Gastronomía, concretamente el Premio Manuel Llano Gorostiza, que fue concedido a **Juan Carlos Muro**, el discreto (muy de aquí, aunque sea aragonés) pero sin duda deslumbrante sumiller de Akelarre. Muro se mostró agradablemente sorprendido por el premio y se comprometió a que, siguiendo el "mandato" de sus hijos, en un futuro se dirigiría al público en euskera. Hay que resaltar que la lengua navarrorrumo tuvo esta vez una destacada presencia en la entrega de premios.

La asistencia guipuzcoana se completó con la presencia, tanto en la entrega de premios como en el posterior cóctel, de personalidades como **Luis Mokoroa**, su tocayo el gran **Luis Irizar** o el director del Basque Culinary Center, **José María Aizega**. Sin olvidarnos del incansable **Juan Manuel Garmendia**, académico, miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía y líder del Convivium de Donostia de Slow Food.

No podemos dejar de mencionar en este artículo centrado en nuestro territorio al resto de premiados, que fueron **Jabier Gartzia**, del restaurante Boroa de Amorebieta (Mejor Restaurador), el quesero **Alfonso Zamora** (Premio José María Busca Isusi) y el **Consejo Regulador de la D.O. Rioja** (Premio Especial de la Academia). Como afirmó **Mar Churruca**, la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, al inicio del acto: "La gastronomía es refinamiento y, a la vez, sencillez" los guipuzcoanos demostramos, una vez más, que ambos conceptos pueden ser del todo compatibles.

(*) Artículo publicado en el diario Noticias de Gipuzkoa el día 31 de mayo de 2013

EL CATADOR DE VENENOS



- ★ **Inscripción gratuita**
- ★ **Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad**
- ★ **Lotes de 6 unidades**
- ★ **Posibilidad de selección entre distintos packs**
- ★ **Beneficios exclusivos sólo para socios**

¡SIN CUOTAS NI COSTES DE INSCRIPCIÓN!



T. 616 497 745 / info@elcatadordevenenos.com

www.elcatadordevenenos.com

El catador de venenos es más que un club de vinos. Pretende ser una tribu que agrupe a una gran cantidad de personas unidas por una pasión en común: los buenos vinos. Nacemos con el compromiso de investigar en el mercado y ofrecer novedades y productos de calidad a nuestros socios.

Pertenecer al club le permitirá confeccionar una exquisita bodega de vinos variados y de calidad, conocer una amplia gama de bodegas y Denominaciones de Origen y disfrutar de catas, charlas, visitas a bodegas y otros servicios que servirán para ampliar su conocimiento y formación.

Sin cuotas ni ataduras... ¡Déjenos ser su "catador de venenos"!!



TRINTXERPE SE LLEVÓ EL CAMPEONATO DE GIPUZKOA

El pintxo "¡Y punto pelota!", presentado por el **bar Terranova de Trintxerpe** se llevó el Plato de Oro en el Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos que se celebró el pasado 4 de junio en los salones del Hotel Palacio de Aiete de Donostia. El bocado fue creado por el cocinero originario del barrio, **Carlos Nuez**, creativo chef autor de otros varios pintxos premiados en diferentes concursos a lo largo de su anterior etapa en los fogones del Goxodenda de Hondarribia. En esta ocasión, la propuesta de Carlos consistía en una bola de txanguro a la donostiarra y txipirón en gelatina, sobre una base de queso de Idiazabal rallado, una exquisitez que, de no haber ganado, tenía todos los boletos para haberse llevado el premio al Label Vasco. El bocado, además, se presenta sobre una pala que le dota de un aspecto entre folklórico y kistch.

El Plato de Plata recayó también en un habitual de estos campeonatos, el **bar restaurante Casa Vergara de la Parte Vieja**, que a este paso será conocido como "el eterno segundo", pues ya es la tercera vez que se queda a las puertas de hacerse con el Plato de Oro. De hecho, en esta ocasión el pintxo de Casa Vergara no ganó por un simple punto.

Arriba: Foto de familia de los diferentes ganadores del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Abajo (Izquierda): El pintxo ganador: "¡Y punto pelota!" del bar Terranova de Trintxerpe, obra de Carlos Nuez. Abajo (Derecha): El pintxo ganador del Plato de plata, obra de Vera María Cruz da Silva, de Casa Vergara (Donostia).





El premio a la originalidad se fue a Gros, al **Hidalgo 56 de Juan Mari Humada** que presentó una versión moderna de la clásica “Banderilla de huevo, gamba, aceituna y mahonesa” que pretendía, además, ser un homenaje a **Pedro Subijana** por su plato de Huevo con caviar y mantequilla de cebollino. Finalmente, el premio al Label Vasco, único galardón no donostiarra, viajó a Errenteria, concretamente al **Batzoki** capitaneado por **Iñaki Gezala**, quien podía haber optado también al premio a la originalidad... por el nombre del pintxo: “A que no hay huevos, y el txipirón dijo que sí”.

¿Última edición?

El Campeonato, como siempre, destacó por su buena organización a pesar de las dificultades que entraña este tipo de actos, tan importantes para el desarrollo y la promoción del sector hostelero y gastronómico. A pesar de todo, **este evento ha visto reducidas en un 80% las ayudas que recibía hasta la fecha** y se comentaba en los pasillos del Palacio de Aiete que tal vez ésta sea la última edición del mismo tras 15 años de celebración ininterrumpida. Sólo nos queda cruzar los dedos y esperar que dicho augurio no se cumpla.



Arriba: Cuatro imágenes de los ganadores del campeonato: Carlos Nuez “jugando a pala” con el pintxo ganador; Vera María Cruz da Silva de Casa Vergara recogiendo el premio al Plato de plata; el equipo de Hidalgo 56 capitaneado por Nubia Regalado, ganadores del premio a la originalidad; Iñaki Gezala, del Batzoki de Errenteria, recibiendo el premio al Label Vasco. Junto a estas líneas (Arriba): El pintxo del Hidalgo 56, ganador del Premio a la Originalidad. Abajo: El vistoso pintxo presentado por Félix Manso, del Gaztelumendi de Irun, autor de la portada de Ondojan.com de este mes, que en esta ocasión quedó eliminado en la primera fase del campeonato. En cualquier caso, fue uno de los que más llamó la atención (Más fotografías de este campeonato en www.facebook.com/ondojan)



MITARTE, OBRA DEL GENIO Y DE LA TIERRA

El pasado mes de junio tuvimos la oportunidad de acercarnos a la localidad alavesa de Labastida a conocer las instalaciones de Mitarte, una bodega familiar que cada vez es más conocida en Gipuzkoa debido a la calidad de sus vinos y a la amplia gama que ofrece a pesar de su reducido tamaño. Mitarte está dirigida hoy en día por los hermanos **Antonio e Ignacio Gil Orive**, hijos de una familia que cuenta con una tradición de más de cinco siglos en el mundo del vino. De todas formas, hasta finales del siglo pasado a pesar de contar con una gran cantidad de hectáreas de vid, sólo se habían dedicado a vender uva a granel y no fue hasta 1992 que se atrevieron a dar el paso soñado por la mayoría de los agricultores de la Rioja: producir su propio vino.

Al inicio los Gil Orive se lanzaron al mercado con vinos del año, blanco y tinto, y en 2006 sacaron sus primeros crianzas. **A día de hoy, cuentan con 60 hectáreas y producen 14 vinos diferentes, blancos, tintos y rosados, destacando entre ellos el SyC**, nombre que hace referencia y homenajea a Santiago y Camen, padres de los Gil y principales “culpables” de que sus hijos sean unos enamorados de los vinos. “De hecho”, nos comenta Antonio, “nuestro padre se encarga todavía hoy en día de toda la viticultura y está presente en todo el proceso, desde que se poda hasta que se vendimia. Es un trabajador nato. Creo que nadie habrá injertado tanto como él en la Rioja”, afirma orgulloso.



Docenas de premios

La pasión de los responsables de Mitarte por los vinos les ha llevado a ganar una cantidad incontable de premios, galardones que cubren casi por completo las paredes del txoko de la bodega. “El vino que más se conoce es nuestro **Maceración carbónica**” sigue Antonio, “aunque los más premiados son los crianzas. **Mitarte Vendimia Seleccionada** es el más premiado, con premios en La Rioja, Lyon, Burdeos, Singapur... Luego está el **SyC 2005** que ha sido medalla de oro en todos los campeonatos en los que se ha presentado, el **Blanco fermentado en barrica** que ha quedado dos veces 4º de España en cata a ciegas... hasta elaboramos un **Rosado** que ha quedado este año 3º de la Rioja, y es que donde se hace un buen tinto, se puede hacer un buen rosado, blanco o cava”.

De momento, no elaboran Cava, pero sus blancos gozan de gran prestigio. De hecho, su blanco fermentado en barrica, uno de los más caros de Rioja, ha obtenido un éxito sin precedentes en Bélgica, y es uno de los vinos más vendidos en uno de los restaurantes más prestigiosos de Bruselas.

Los vinos de Mitarte pueden encontrarse en gran

Arriba: Antonio Gil Orive, propietario de Mitarte, nos muestra las cepas de la finca El Castrijo, situadas a un paso de la bodega y plantadas por su tatarabuelo. Abajo: Antonio nos da a catar uno de los vinos en producción de su bodega, concretamente un soberbio varietal de garracho que se augura antológico.



cantidad de locales de hostelería de Gipuzkoa, distribuidos por **Ramón Errasti** de Errasu Banaketak (Orío). En Donostia podemos pedirlo en Aratz, Txuleta, Gandarias, Azkena (Mercado de la Bretxa), Mesón Martín, Arzak, La Venta de Curro, Borda Berri, Iraeta, Ezkurra, Cafetería Atotxa, Etxeberria, Tenis de Ondarreta... En Usurbil está muy introducido, principalmente en los bares Bordatxo, Benta, Txapeldun y Txiriboga, y en Orío podemos disfrutarlo en Aterpe, Colón Txiki, Xixario, Txalupa, Sukia... así como en otros muchos locales. Si acuden a alguno de ellos no lo duden y pídanlo por su nombre: "Un Mitarte, por favor."

Ariba: Vistas de la sala de barricas de Mitarte y una cepa que muestra la amplia gama de vinos que se producen en la bodega. *En el centro:* Imágenes que muestran la gran cantidad de premios recibida por la bodega en los últimos años y la vista de Labastida desde las puertas de la bodega. *Abajo:* los hermanos Antonio e Ignacio Gil Orive brindan por el éxito de sus vinos, mientras uno de los colaboradores de la bodega, José Ramón Martínez de Estefanía, sirve un excelente conejo guisado en el "txoko" habilitado en Mitarte para recibir a los amigos y visitantes.





VINEXPO: ESCAPADA AL GRAN MERCADO DEL VINO

Del 16 al 20 de junio tuvo lugar en el Parque de Exposiciones de Burdeos la feria bienal Vinexpo, considerado el encuentro profesional más importante del mundo en materia de vino. Las cifras hablan por sí solas: **2.400 stands que agrupan a más de 3.000 bodegas, 48.000 visitantes** de los cuales un 60% provenía de Francia y un 40% del resto del globo, y unas inversiones para estar en la feria y promocionarse que, en el caso de algunas bodegas superan ampliamente los 100.000 euros.

De la mano de **Jacques Ballarin**, periodista gastronómico del diario bordelés Sud Ouest y colaborador ocasional de ZUM Edizioak, tuvimos la oportunidad de acercarnos a este magno escaparate del vino, una feria destinada casi exclusivamente a los profesionales del sector, pero que

debería ser visitada, al menos una vez en la vida, por todo amante de los vinos que se precie. Ballarin nos guió por los interminables paseos de la feria y nos hizo conocer a diferentes personas vinculadas a la misma, desde bodegueros a distribuidores, pasando por personas vinculadas al mundo de la prensa, la gastronomía, etc...

Arriba: Uno de los 2.400 stands que podían visitarse en la inabarcable feria vinícola. Abajo: Dos productores que nos atendieron con gran amabilidad y nos dieron a probar muy interesantes vinos: Pedro Lufinha (izquierda), de las bodegas Quinta da Alorna (Portugal) y Jacques Cattin, de la casa Joseph Cattin, de Alsacia





Vinexpo no ha escapado a los arañazos de la crisis y los organizadores han admitido, una vez finalizada, que la afluencia de gente ha sido menor, si bien se ha observado que han acudido, en proporción, más profesionales del sector y menos paseantes o curiosos.

Otra característica de esta edición ha sido el **peso de los visitantes asiáticos** (sólo de China acudieron 3.200 visitantes), mercado de gran interés para los productores franceses. De hecho, aunque Vinexpo es una biennial, **en 2014 la feria va a celebrarse... en Hong Kong y en Pekin.**

A lo largo de la feria, tuvieron lugar varios actos, comidas y recepciones, entre las que destaca la **cena de gala en honor a la prensa internacional oficiada en el Château Mouton Rothschild**, una de las bodegas más prestigiosas de Francia, a la que tuvimos el honor de acudir y comprar en nuestras propias carnes la "grandeur" francesa en estas lides.

Arriba (Izquierda): Frédéric Auro, uno de los representantes de las múltiples Bodegas de Bernard Magrez, el popular "creador de vinos raros" bordelés, poseedor de más de 60 châteaux, bodegas y viñedos alrededor del mundo.

Arriba (Derecha): El propio Bernard Magrez, junto al periodista gastronómico bordelés Jacques Ballarin, colaborador ocasional de ZUM Edizioak en la elaboración de la guía BDB de restaurantes entre Burdeos y Bilbao.

Fotografías centrales e inferiores: Las cuatro imágenes sobre estas líneas recogen cuatro momentos de la cena de gala en honor a la prensa internacional que tuvo lugar en el Château Mouton Rothschild el domingo 16 de junio. La primera imagen muestra, reflejado en un edificio de cristal, el nuevo almacén de barricas de la centenaria bodega. En la segunda, la baronesa Philippine de Rothschild se dirige al público asistente. Las otras dos imágenes muestran la espectacularidad del acto (Más fotografías de Vinexpo en www.facebook.com/ondojan)

LAS BODEGAS FAUSTINO SE DIERON A CONOCER EN LA ARTESANA



Organizado por Oraitz García, de García Amiano y Asociados S.L., el pasado 12 de junio tuvo lugar una cata presentación de Bodegas Faustino de Oion, casa que eligió el marco de la sociedad gastronómica Unión Artesana de Donostia para dar a conocer y a probar sus diferentes vinos a varios cocineros y someliers de diferentes restaurantes de Gipuzkoa.

En dicha cata se dieron cita múltiples representantes de restaurantes de toda la provincia. De Donostia acudieron cocineros y hosteleros como **Ander Esarte** y **Marian Garmendia** (Restaurante Txuleta), **Pello Picabea** (Bokado San Telmo), **Amaia Ortuzar** (Ganbara), **Gorka Arzelus** y **Beatriz Bengoetxea** (Agorregi) e **Iñigo Garmendia** y **Gilmer Navarro** (Casa Vergara). Del resto de Gipuzkoa hicieron acto de presencia **Xabier Osa** del Ugain de Deba y **Juan Mari Landa** del asador Landa de Mendaró.

Bodegas Faustino presentó 9 vinos, realizándose la cata en dos fases diferentes. En la primera se cataron cuatro vinos diferentes de esta bodega de la Rioja-Alavesa: el Faustino V Blanco del 2012, el Faustino Crianza del 2010, Faustino V Reserva del 2008 y el Faustino de Autor del 2006.

En la segunda fase, tuvo lugar una **cata vertical**, donde se probaron cinco Faustino I Gran Reservas, de diferentes añadas, para que los asistentes pudieran ver y probar la evolución del vino a lo largo del tiempo. Las añadas que degustaron fueron las de 1964, 1970, 1981, 1994 y 2000.

Una vez finalizada la cata de vino, los participantes pudieron disfrutar de un aperitivo elaborado por **Txuno Ezeiza**, cocinero de la Unión Artesana, mientras degustaban el cava de Bodegas Faustino.

LA SIDRA Y EL QUESO DE IDIAZABAL CONTARÁN CON SU "PASAPORTE"

El pasado 12 de junio fue presentada en la Diputación Foral de Gipuzkoa una nueva e interesante iniciativa: el **"Pasaporte Gastronómico de los Territorios del Queso y la Sidra"**. Esta experiencia, que hermana el Territorio Idiazabal con el Territorio de la Sidra, une dos pueblos y dos comarcas con identidad gastronómica muy arraigada, y a partir de sus productos gastronómicos de queso y sidra, **ofrece tanto para el visitante como para los ciudadanos, una amplia oferta para poder conocer el patrimonio natural y cultural de nuestros sidreros y baserritarras**. Este pasaporte estará disponible para el visitante en diversas oficinas de turismo, alojamientos y recursos turísticos de Goierri y Astigarraga, y quien se haga con él contará con las siguientes ventajas:

-Descuento del 20% en museos gastronómicos: visitando los museos Sagardoetxea (Astigarraga), D' Elikatzu (Ordizia), Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal) o el Caserío Museo Igartubeiti (Ezkiotxaso), se le aplicará un 20% de descuento al visitante y se le sellará el pasaporte en cada museo. Además, quien visite los cuatro museos y selle el pasaporte participará en un sorteo de fin de semana en un agroturismo del Territorio de la Sidra o el Territorio Idiazabal y de un lote de queso y sidra

-Propuesta de diversos planes: los poseedores del pasaporte, podrán acceder a diferentes planes gastroturísticos con un precio cerrado, como la visita a un museo y comida en sidrería por 32€ o la visita a dos museos y comida en sidrería por 34€, entre otros.

Con esta iniciativa, fruto de 4 años de trabajo en común, los museos y enti-



dades que conforman los territorios de la Sidra y el Queso de Idiazabal pretenden destacar, por una parte, que la industria turística no está en crisis y que siguen trabajando creando nuevos productos turísticos para atraer a los visitantes mientras difunden y promocionan nuestras comarcas al exterior. Por otra parte, los impulsores del pasaporte quieren dejar muy claro que **estos cuatro museos gastronómicos, además de ser un escaparate para el visitante, son espacios para difundir nuestro patrimonio gastronómico, espacios que sirven para integrar entre la sociedad la cultura del queso y la sidra**. Mencionan como muestra de ello la gran cantidad de jornadas, días de puertas abiertas, actividades, cursos, semanas culturales, puntos de encuentro, etc. que en ellos se organizan durante todo el año.

DEBA Y UROLA KOSTA: OBJETIVOS COMUNES

Organizado por las Asociaciones de Desarrollo Rural Debemen y Urkome y enmarcado en el proyecto Gustum, el pasado 10 de junio, la sociedad Ozio Bide de Deba fue testigo de un encuentro gastronómico entre cocineros de Debabarrena y Urola Kosta titulado "Nuestra cultura, patrimonio y paisaje en el plato". El objetivo final de dicho encuentro fue potenciar la utilización de productos locales en las cocinas de nuestros restaurantes.



Conocidos cocineros

En el encuentro tomaron parte tres cocineros ampliamente conocidos en las dos comarcas: **Xabier Osa**, del restaurante Urgain de Deba, **Asier Alcelay** del Ketarri de Getaria y **Julen Beaskoa** del Kanala de Itziar. Los tres chefs estuvieron acompañados del periodista **Alberto Gorritiberea** que se encargó de amenizar el acto, comentar el trabajo que iban realizando los cocineros y entrevistar a los diferentes productores que se acercaron al encuentro.

A Ozio Bide se acercaron varios restauradores de las dos comarcas que fueron testigos, en vivo y en directo del trabajo de los tres cocineros, que elaboraron sendos platos con diferentes productos locales. Así, Xabier Osa preparó una crema de guisantes y cebollines a la plancha de producción ecológica. Asier Alcelay elaboró un Sukalki con carne Eusko Label y verduras y Julen Beaskoa preparó una ensalada de ventresca elaborada con lechugas de Aroa y pescado de Maisor, empresas ambas de Getaria. Los platos fueron maridados con txakoli de Getaria.

Al finalizar la labor de los chefs, los asistentes pudieron degustar los platos cocinados y hablar directamente con los productores, cumpliéndose así el objetivo principal de las entidades colaboradoras: potenciar las relaciones entre unos y otros y promocionar, de manera efectiva, este tipo de productos vinculados al territorio.



Encuentro enmarcado en el proyecto GUSTUM

GUSTUM es un proyecto de cooperación interterritorial impulsado por 10 grupos de acción local (Euskadi, Lleida, Baleares) que tiene como objetivo fomentar el desarrollo rural a través de la promoción de los productos agroalimentarios de calidad que se producen en el territorio y de su relación con la restauración, el turismo y el comercio.

En el caso de Euskadi el grupo de acción local se llama Mendinet y al mismo pertenecen URKOME y DEBEMEN, Asociaciones de Desarrollo Rural de Urola Kosta y Debabarrena.



Arriba, de izquierda a derecha, los cocineros que elaboraron los platos: Julen Beaskoa, Asier Alcelay y Xabier Osa, acompañados del periodista Alberto Gorritiberea. En las imágenes del centro, vista general de la sociedad Ozio Bide y los asistentes y un plano del plato preparado por Xabier Osa, del Urgain de Deba. Abajo, imagen de los cocineros y los diferentes productores locales que se acercaron al acto



ALDASORO: EL VALOR DE LAS COSAS BIEN HECHAS

Cuesta creer que **Juan José Martínez de Retuerto Arregi**, actual responsable del Aldasoro de Ordizia, no sea un cocinero experimentado, pero así son las cosas. Juanjo se había dedicado toda la vida al mundo de la empresa hasta que hace tres años cambió de registro al 100% y se hizo con las riendas de este veterano local que supera ampliamente los 70 años de antigüedad. Una vez hecho a su nuevo hábitat, apañándose en su pequeña cocina y con la inestimable ayuda y la simpatía en la sala de **M^a Jose**, su mujer, este lazkaotarra ha convertido a este bar de barrio en una de las referencias culinarias de la capital gastronómica del Goierri.

Dos son las bases en las que se asienta la cocina de Juanjo: que la oferta no sea monótona para el comensal y que el producto sea estable. La primera premisa es solo cosa suya, así que Juanjo practica una cocina variada, jugando con las estaciones y los formatos, destinada a que los clientes no se aburran. Si es temporada de espárragos los puede preparar cocidos, a la plancha, sobre salsa de piquillos, sobre salsa de hongos... si es tiempo de anchoas las puede servir fritas, en paillotte, rellenas con ibérico... si queremos manitas de cerdo nos las puede servir rebozadas sin más o deshuesadas y rellenas de hongos... la cuestión es sorprender gratamente a quien cruza el umbral de su casa.

La segunda premisa de su filosofía, que el producto sea estable, atañe a los proveedores, aunque Juanjo los controla exhaustivamente para asegurarse la calidad de la materia prima. El pescado lo

adquiere en las pescaderías del pueblo. Acude personalmente a las mismas, mira, compara, y compra el mejor. Para las carnes cuenta con un mayorista de confianza que le entrega, en palabras suyas, “un gran producto”. En quesos, cuenta con un queso de La Leze elaborado por su primo José Mari Jauregi que le ofrece la estabilidad y calidad que exige a cada producto, y así en todo.

El resultado de esta meticulosidad es **una cocina honesta, suculenta y generosa en la que el sabor, el color y la presentación confluyen en unos platos que difícilmente decepcionaran a nadie.** En la carta de Aldasoro nunca faltan las hermosas ensaladas templadas, los platos de cuchara como las Alubias de Tolosa (presentes todos los días, incluso en verano, en el menú del día), o los platos perdidos de casquería como Callos, Morros, Lengua, Oreja... que han encontrado rápidamente un público entusiasta que los demanda y los disfruta, ya sea en su versión más clásica o la más elaborada (Lengua rellena con foie, Morros con crema de puerros y espinadas...)

Y no puede dejarse sin mencionar la excelente bodega del Aldasoro, dotada de cerca de 100 referencias de vinos perfectamente conservados y servidos, procedentes, como no, de Rioja así como de todas las denominaciones de origen habidas y por haber.

ALDASORO

Urdaneta, 27

Tf.: 943 88 00 23 - ORDIZIA

www.aldasorotaberna.com





1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: TODA UNA SORPRESA GASTRONÓMICA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

A pesar de ser autodidacta y casi un recién llegado a este mundo, Juanjo es todo un profesional. Llamamos un lunes por sorpresa y el martes nos recibe con un alarde culinario inusual en un modesto restaurante de barrio. Todos son platos de la nueva carta que ofrecerá a partir de julio en el Aldasoro.

1.- Ensalada de pimientos del cristal con ventresca de bonito y huevo escalfado: Aunque de "ensalada" tiene muy poco, resulta un entrante excelente. Los pimientos, carnosos y sabrosos, se complementan a la perfección con la ventresca, de gran calidad. El huevo se encarga de redondear el conjunto.

2.- Parrillada de verduras con salsa romesco: Plato de reminiscencias mediterráneas en el que llama la atención el sabor y la suavidad del tomate y la cebolla, aunque todas las verduras están en un punto perfecto de textura.

3.- Merluza con tempura de trigueros y espárragos frescos: No es habitual encontramos con merluza en este tipo de degustaciones, como si algunos cocineros consideraran que no alcanza la categoría adecuada. En el caso de Juanjo, según nos asegura, todos los días tiene buena merluza fresca y se preocupa de trabajarla como es debido. El medallón se presenta poco hecho, jugoso, y con un sabor fuera de serie. Los espárragos, con una tempura mini-

ma, la complementan a la perfección.

4.- Rabo de toro deshuesado con hongos sobre patatas panadera: En Aldasoro, los hongos frescos se confitan y se embotan para que el suministro no falle a lo largo del año. La combinación de rabo y hongos es sencillamente exquisita, y los hilos de reducción de mostaza de Dijon que la acompañan trascienden lo puramente decorativo para aportar un sabor que casa genial con la carne.

5.- Manitas de cerdo deshuesadas con verduritas, camisa de calabacín, foie y salsa cazadora: Hoy Juanjo nos lo quiere poner fácil y nos ha deshuesado todos los platos de carne. Éste en concreto resulta una auténtica delicia para el paladar. La gelatinosidad de las manitas mezclada con la textura del foie ofrece una combinación fuera de serie. La salsa cazadora rompe ligeramente la armonía del plato aunque sirve para jugar e ir variando y alternando sabores. El calabacín y el puerro aportan color y mucho sabor.

6.- Copa Aldasoro: Juanjo admite que en cuestión de postres se queda más corto que en el resto de platos. No nos preocupa en absoluto. Vista la calidad del resto, nos jugamos el cuello a que cuando se ponga a ello alcanzará un nivel de repostería que superará a los maestros tolosarras. Tiempo al tiempo.

> TATAKI DE ATÚN Y UN LOMO DE SARDINA VERTICAL CON PAPEL DE ARROZ Y TINTA COMESTIBLE



Ingredientes

Un lomo de atún; Un lomo de sardina; Verduritas de temporada (Calabacín, Zanahoria, Habitas...), Flores comestibles; Germinados; Soja; Sal; Aceite de sésamo tostado; Papel de arroz; Tinta comestible. Para la salsa agrídulce: Ketchup; Tomate; Zumo de piña; Azúcar; Maizena

Elaboración

Preparamos la salsa agrídulce mezclando todos los ingredientes y procesándolos en frío en la Thermomix (si la calentamos se vuelve pegajosa y más pesada). Marinamos el lomo de sardina un mínimo de 12 horas en la salsa agrídulce y lo envolvemos con dos láminas de papel de arroz que habremos decorado con la tinta comestible.

Troceamos en cubitos el lomo de atún y, en

Egilea / Autor:

Félix Manso
RESTAURANTE
GAZTELUMENDI-ANTXON
Plaza San Juan, 3
IRUN
Tf. 943 63 05 12



un recipiente, lo mezclamos con soja, un poco de sal y el aceite de sésamo tostado.

Picamos muy finamente las verduras y las salteamos mínimamente con unas gotas de aceite de oliva.

Enplatamos como muestra la fotografía y terminamos de decorar el conjunto con las flores comestibles y los germinados.

Nos comemos el pintxo siguiendo el orden que nos marque nuestro gusto o instinto.

> El local

>Gaztelumendi: ¡A jugar!

A **Félix Manso** le encanta jugar. Como si fuera un crío, no se limita a preparar bolas de queso y carne, el producto más demandado por la clásica clientela del Gaztelumendi de toda la vida, no, siempre tiene que andar salteando y jugando, como ha hecho con este pintxo. Flores, germinados, tinta comestible que imprime en papel de arroz ayudándose de una impresora de verdad... vamos, que se lo pasa pipa. Por jugar, hasta juega con los nombres, díganos, si no, si no les parecen juguetones los nombres de sus nuevos pintxos, desde la incitación directa al juego del llamado "Cara y cruz" (Boquerones, antxoa y helado de Parmesano), el veraniego Gambón de Palamón sobre una playa de micuit helado o el matemático Yema de huevo con crema de patatas y hongos con trufa al cubo. Los platos de carta no se quedan a la zaga: Bombón de foie y queso con ovulato y polvo de oro sobre tierra de manzana, Tartar de atún con perlas de wasabi, salsa agrídulce y huevas de kiskilla... puro juego.

Félix juega tanto que le han admitido en la selección española (en la de cocina, ojo, no en la de fútbol), y con la que ya ha conseguido encajar algún gol que otro. Y el estar acostumbrado a jugar hace que encajes mejor las derrotas, como la sufrida en el último Campeonato de pintxos de Gipuzkoa a pesar de presentar un bocado que, estamos seguros, hubiera merecido pasar a la semifinal.

Ya lo saben, si les gusta el juego y la diversión, no olviden pasar por el Gaztelumendi.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



¡Hasta pronto!!

El 13 de junio (mál número) fue día de lágrimas en Lorea-Igara. La maldita crisis ha hecho que **Juan Pereda y Sonia Santos**, que nos han hecho pasar momentos de puro delirio gastronómico, tengan que cerrar la persiana. No han podido llegar a un acuerdo de renovación con el propietario del local que, al parecer, no se cree que la crisis está haciendo que los restaurantes bajen la facturación de una forma espectacular. El Aldaba seguirá, claro, pero el bajón de calidad va a ser de aupa, no puede ser de otra forma después del nivel de calidad al que nos ha acostumbrado la cocina y el servicio de esta pareja. Suerte, Sonia y Juan, allá donde comencéis vuestro nuevo proyecto!!!. Dejáis un montón de estómagos agradecidos, tristes por vuestra partida pero convencidos de que volverán a disfrutar de vuestro saber hacer. Eskerrik asko!!



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pinxtos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **txiki park** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBITZUR



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

ALBITZUR

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

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

BEASAINO BATZOKIA

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Ibaxo Saratxaga**, pareja ampliamente conocida en la comarca por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietta, en Altaun. Este moderno establecimiento cuenta con un luminoso comedor decorado con espectaculares fotografías de Beasain y una acogedora zona de barra abierta desde las 08:30 en la que podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Bacalao ajoarriero...*) y **montaditos** elaborados al momento en la tostadora. Destaca también su terraza en pleno centro y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta de Batzokia nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con all-oli, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú, Tarta de chocolate, Hojaldre de manzana, Canutillos de arroz con leche...* La oferta gastronómica del local está dividida en **diferentes menús** como el Azkarra, servido en el bar en una gran bandeja, el Betikoa, un menú diario con 6 primeros y 6 segundos a elegir, o los menús especiales Berezia y Gure Lurra, con una oferta de platos de carta. **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoa: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€. Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

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



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

DOLAREA

BEASAIN

HOTEL RESTAURANTE CON EXCELENTES MENÚS

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



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

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros fresquísimos *Pescados a la parrilla (coigote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**.

Carta: 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

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



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

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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



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

KANTABRIA

EIBAR

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

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



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

KRABELIN

EIBAR

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

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



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

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



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

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

ELGOIBAR

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

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES
CHULETAS A LA PARRILLA



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

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

HERNANI

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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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

ATALAIA

IRUN

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 63 55 18
www.hotelatalaia.com

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

TRINKETE BORDA

IRUN

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

DE LA HUERTA AL PLATO



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

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

SALEGI

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



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

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

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

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco*; *Ensalada verde con anxoas y toque de Idiazabal*; *Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape...* *Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra; Flan de queso con caramelo de membrillo local...* Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking propio.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

AZPIKOETXA

LEGAZPI

AZPIKOETXA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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

ETXE-ZAHAR

OIARTZUN

PUTXUTXERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



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

GURUTZE-BERRI

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



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

OIARTZUN

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

MATTEO

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



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

OIARTZUN

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

ETXE AUNDI



COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



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

OÑATI

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



SORALUZE OSTATUA

OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante con más de 70 años de historia conoce una nueva etapa de la mano del **lazaqartarra Juan José Martínez de Retuerto Arregi** que se hizo cargo del mismo en 2011 con la ayuda de M^{ra} Jose, su mujer. Juan José, cocinero autodidacta, ha dado un vuelco a la carta del local ofreciendo **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, y ha recuperado los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo**, tanto los más tradicionales (*Callos*, *Morros*, *Manitas...*) como las versiones más actuales de los mismos (*Lengua rellena con foie*, *Morros rellenos con crema de puerros y espinacas*, *Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más coqueta y acogedora, y aumentando su capacidad. En su cuidada carta y menús destacan las *Ensaladas templadas* (*De langosta, de bacalao, de txipirón...*), los *Pescados frescos al horno o a la plancha* (*Besugo*, *Rodaballo...*) o la *Carne*, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada*, *Aroz con leche*, *Flan*, *Crepes de chocolate...*) y sirven asimismo un excelente queso de Idiazabal (*La Leze*) elaborado por Jose Mari Jauregi, primo de Juan José. La carta de vinos es igualmente remarcable. En su barra se sirve una gran variedad de **pintxos y raciones** así como 15 tintos y 9 blancos diferentes por copas. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú especial de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
WWW.ALDASOROTABERNA.COM



KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

JARRI - TOKI

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



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

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

PASAIA

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



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

ZIABOGA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES

PASAIA

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



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

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



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

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



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

JAI ALAI

URRETXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostata nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urik Balardi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato*, *Ensalada templada de salmón ahumado*, *cebolleta y piquillos*, *Verduras con foie-gras* y toque de Pedro Ximénez, *Txipirones rellenos de hongos y langostinos*, *Carilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal*, *Muslo confitado de pato con puré ligero de patata*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío*... Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxo**en kulturaren aurpegi berri bat, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxerak!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atsedeen eguna: Astelehena.

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

Menús degustación: 35-50€
Descanso semanal: Lunes.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

AMETZAGAÑA



DONOSTIA

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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



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

BAR KURSAAL

DONOSTIA

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

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 42 72



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Claurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Txistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Txerripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA

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



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

CAPRICO

DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS Y GENEROSAS MARISCADAS

ZABALETA, 55 (GROS)
TF. 943 32 67 34



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar en el que han volcado la filosofía y sapiencia culinaria adquirida a lo largo de su formación académica, ofreciendo **una cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiarra*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos*... y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura*, *Cigalas o gambas a la plancha*, *Verduras asadas*, *Solomillo con salsa de hongos o Bacalao con emulsión de piperrada*, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (*Mejillones al vapor*, *Vieira rellena y gratinada*, *Zamburiñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiarra*, *Cigalas a la plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad a elegir de más de 30 pintxos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 16€ **Menú mariscada:** 22€ **Carta:** 12-15€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

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



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



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

EL MEXICANO DE DONOSTIA

DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

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



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

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA

DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

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



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

LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA EN NUESTRA PECERA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos*, *Champiñones*, *Riñones*, *pinxtos* y *raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada)* *Chipirones plancha*, *Entrecot* o *Chuletillas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txiptirones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate*...). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO SABOR DE ITALIA

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



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

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



Lukas
gourmet



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

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

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

Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu especialidad.

¿A qué esperas para conocerlo?

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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



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

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

DONOSTIA

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

MUNTO

DONOSTIA

PISCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



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

ORIENTAL I Y II

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales! de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yngbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *postadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PORTUETXE

DONOSTIA

PORTUETXE, 43 (IGARA)
TF. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Josebu Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir 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** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokotxas...** En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación, Cordero asado por encargo y Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, una terraza ideal para tomar el aperitivo o el café y un **amplio aparcamiento** que facilita el acceso al mismo. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. Carta: 50-60€ Tarjetas: Todas menos A. Express. Cierra: Domingo noche.**

NARRIKA

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

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

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



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



PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

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

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



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

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

GIPUZKOA NON JAN? ¿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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aila Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P. Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alata. Parque Arzakonos Igeola, 943 225662
Alamendegi. Iribitarte, 1. 943 362840
Alberro. Alto Zorrotza, 67. 943 468807
Alberro. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizar. Matia, 52. 943 211801
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zanar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algortri. Pol. Zuztu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I LOI

Cocina catalana de montaña en Martutene
Camino de Okendegi, 2. 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (8^a Zubieta), 943 306572
Alota Menú. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 1. 943 274564

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.
Camino de Uba, 61 (Martutene), 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426220

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Antonio. Bergara, 3. 943 429815

Ángora Txiki. Ángora Hiribidea, 22. 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.
P. Mons, 28 (Inbaurondor), 943 28 14 24

Arabela. Berri diables, 22. 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igeola), 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Ardeñegi. R. Catalicos, 7. 943 467477

Argintz Jaletxea. Plaza Ameketzas, 943 474246

Arsenio. El Paseo de Hiena, 3. 943 218196

Aroka. Sierra de Añorva, 5. 943 452192

Artola. Salud., -Amara Viejo-, 943 460815

Arxi Txiki. Campanario, 3. 943 431302

Arrikatu. Camino de Igarra, 19. 943 219740

Arriola Asador. R. Catalicos, 9. 943 457137

Arzak. Alcalde Egoize, 273. 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 279088

Astelena. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943 426275

ASTELENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euskal Herria, 3 (Parte Vieja), 943 42 58 67

Astizarran. Irigoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229

Astori. 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Astar Gasteorke. Mayor, 18. 943 440792

Atorla. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.
Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús
C/ Puerto, 21. (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parilla
P. de Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Teranova, 1. 943 465604

Basajun. Ángora Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pinbos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

Berazana. Pza. Easo, 5. 943 474995

Bera-Bera. Gorko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja
Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508

Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bideluze. Garbita, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bitotz. Plaza Ignacio Mideker, 943 464568

Bira Taberna. Irgara Bidea, 19. 943 218078

Bitacoar. J. Zaraguetu, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño
Peña y Goñi, 13 (Gros), 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 71 58

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pinbos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Branka. P. Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Buenavista. K. Balenciaga, 42-Igeola, 943 210600

Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Caçhón. S. Gorko, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. P. Concha, 12. 943 473600

Café de la Plaza. Padre Larroca, 14. 943 292076

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café Saigón. Hotel M^{ra} Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina inimitable y buenos desayunos.
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

CAFÉ SYTTE

Desayunos, pinbos, menús... y karaoke!
C/ Javier de Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Catalicos, 12. 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosas mariscadas.
Zabaleta, 15 (Gros), 943 32 37 34

Caravanseria. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCAZDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19. (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Etxeola, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

Casa Muga. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicón culinaria y gran variedad de pinbos.
Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja), 943 42 31 30

CASA UROLA.

Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLES

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.
Rues Catalicos, 10. (Centro), 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pinbos y vinos.
Mayor, 21. (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces. P. Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamar, 16. 943 425908

Dana-Ona. P. Hidrodon, 15. Zubieta, 943 365347

Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Emberltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363

Divinum. Isabel II, 6. 943 4537940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pinbos.
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola), 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285

Döner Kebab 1. Miracruz, 28.

Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3. Euzkadi Amiluhia, 9.

Duit Carvecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Egossari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210

Elbarrara. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Elkate Asador. P. Padre Orkologia, 31. 943 212024

El Alamo. Duques de Mandas, 18. 943 286819

El Café de Muro. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278629

El Quinto Piel. Pza. Sarriena, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txyko de Ramiro. Txyofre, 4. 943 279799

El Txyko del montado. Av. Zarautu, 2. 943 317591

Eurra. General Echague, 7. 943 420357

Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699

Eribera. Camino Portuebe, 14. 943 210000

Errota Taberna. Usurburu, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Aldakenea, 5. 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pinbos
Etxaide 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxaniz. Fermín Calbetón, 28. 943 426259

Etxe Nagusi. P. Padre Orkologia, Igeola, 943 216502

Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Ballenaves, z/g, 943 470043

Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 203988

GAMBRINUS GERBERA

Pinbos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera. (Inbaurondor), 943 39 64 47

Gambrinus Bretxa. C. La Bretxa, 943 426514

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderria. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola. P. de Colón, 11. 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275689

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carrazano, 3. 943 327997

Giroki. Fermín Calbetón, 4. 943 421365

Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477

Gorosti. Pza. Txyofre, 12. 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 4. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.
Paseo Gudamendi, 26. (Igeola), 943 21 40 00

HAIZEA

Pinbos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pinbos de vanguardia y menús variados.
Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

Hípica de Loiola. C. de la Hípica, 44. 943 454218

Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600

Hotel Ezbeiz. Sarrutegi, 13. 943 214311

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

Hotel Nicolás. P. Gudamendi 21-Igeola, 943 317665

Hotel Pizarro. Zubiaure, 70. 943 286103

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

Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igeola. Pza. Irabar, 2-Igeola, 943 300473

Igeola Sidr. Guntzeiza Baser-, Igeola-, 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.
Illarra, 97 (Ibaeta-Igeola), 943 21 48 94

Inbaurondor Zubiaure. Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa vieja"
Estrelinas, 12 (Parte Vieja), 943 42 31 10

Iñautzi. P. de Errotaburu, 8. 943 411339</

KURSAAL BAR

Menú día y horario continuo de cocina.
Avda. Zubiria, 22 (Gros), 943 29 11 50
La Alruca. Balenens, 19. 943 446210
La Barranquea. Larramendi, 21. 943 454747
LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1. (Parte Vieja), 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 14 07 70

La Opa, 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.
31 de Agosto, 28 -trassera- (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

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

La Espiga, S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

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

La Kabutza, Igoenta, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madama, San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Mina (pizzería), Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla, Paseo de La Concha, 37. 943 462484

La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Gori, 5 (Gros) 943 29 91 84

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

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

La Vaca, Androski, 4. 943 437744

La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca, Miracruz, 18. 943 326937

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

La Vida, San Marcial, 57. 943 244150

La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri, Zabeleta, 9. 943 293886

Lanziego, Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Halzeta, Lau Halzeta, 94. 943 352445

Lau Roizotas, Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugarrita, Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukinkaitelak, Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 317444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Juro Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBIETA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbieta, 34. 943 47 12 14

M2 Cafetería, Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkarte, Inbaurondo, 52. 943 288246

Mamma Mia, Pº Olán, 4. 943 275700

Manistegi, Paseo Ormendi, 14. 943 311570

MANDARÍN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zabeleta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

Pinchos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarrea), 943 31 38 67

Mariñela, Muelle, 15. 943 421388

Marsuquera Ondarrea, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martillun, Lau Halzeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ

La más impresionante selección de pinchos en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Marugame, Pza. Marugame, 1. 943 212988

Mc Donald's Brezca, C. Com. Brezca, 943 431148

Mc Donald's Barbería, Centro Comercial Barbería

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

Mendi, S. Francisco, 13. 943 297238

Mendizortza, Piza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pinchos.
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311. 943 271258

MIL CATAS

Pinchos, menús y cordero y cochinito asado.
Zabeleta, 15 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramán Arbelaitz, Pº Mikellet, 53. 943 308220

Mompas Gorcevicia, Sagües, 943 277236

Morgan, Narkiza, 7. 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pinchos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Muro Berri, Muro, Bº Aiete

Muzarra, Igoeta Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iru, Mayor, 4. 943 433891

NARRIKA

Los mejores bocatas de setas del mundo mundial.
Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56. 943 423349

Nestor, Pascual, 11. 943 424873

Niños Asador, Buztintubi, 10. 943 217151

Nineu, Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Dicho, Camino Gatzubi, 100. 943 330853

Nuevo Siolo (chino), Euzkalia Herria, 8. 943 427030

Olyvos, Erregaztan, 4. 943 41989

Olquero, Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia, San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantenería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi, Portuete Bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pinchos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429077

Osinaga, Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

OSTADAR

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berrio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Buno, Mayor, 6. 943 431073

Pagadi, General Arce, 1. 943 284299

Pagoba Cafetería, Pº Artustus, z/g. 943 218330

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas homagados al momento.
C. Comercial Barbería (Inbaurondo) 943 39 47 76

Pantika, Muelle, z/g. 943 421179

PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
C/ Illumbite, 11 (Amara-Anetoa) 943 46 16 65

Patu Nagere, Ibi, 15. 943 450147

PAULANER SIBERHUS

Cocidos, salsichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue's, San Marcial, 5. 943 429532

Peñin (chino), General Jauregui, 5. 943 428930

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

Buen tope, pinchos y bocadillos desconamados.
Narrika, 27 (Parte Vieja).

Pinchi Txulo, Eskalaitegi, 118. 943 520770

Playa de Ondarrea, Playa, z/g. 943 310896

Playa Café Pastor, B. Pastor, 14. 943 445712

Pollitena, S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Centenario asador y templo del producto de calidad.
Portuete, 43 (Igora) 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con tuki-parque infantil.
Gran Vía, 4 esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ranunbo Berri, Peña y Gori, 10. 943 321661

Raurilla, Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57. 943 363126

Regatta, Ferrerribia, 20. 943 424169

Rekalde, Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo, Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto, Pza. Artikutza, 9. 943 282881

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

RK, Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROBIN BANANA

Club de sushi y cocina de autor
Seordino Esnaola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pinchos y cocina ininterrumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Sideria, J.M. Salaberria, 15. 943 456311

Salsilla, Calzada Vieja de Algorrotia, 3. 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Castro cultural, Pza. Zuboga, 943 573626

Sebastián, Muelle, 14. 943 425862

Senra, S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametz, Ametz Gorkoa-Igeldo 943 217323

Sideria Donostiarra, Eñibilzar, 5. 943 420421

Sideria Inbaurondo, Pº Zubiarre, 72. 943 292074

Sinbar Café, Urbieta, 44. 943 464208

SM Café, Urbieta, G.C.C. San Martín, 943 427610

Sport, Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Stauf, Mº Dolores Agirre, 12. 943 326596

Suhazi, Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRAH

La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

Tamboril, Pescadería, 2. 943 423507

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

Tejiera, S. J. 943 282304

Telepizza, Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza, Bermingham, 25. 943 286033

Telepizza, Easo, 27. 943 431377

Tendido 5, Secundino Esnaola, 38. 943 276040

Tenis Ondarrea, Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresatxo, Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte, Mº Dolores Agirre, 22. 943 672623

Yee Yang, Pº Republica Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tsun Tsun, S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín, Alta Oroclaga, 63 -Igeldo-, 943 214969

Txalupa, Fermín Calbetón, 3. 943 428975

Txepetxa, Pescadería, 5. 943 423227

Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 423270

Txinparta, Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia, Illarberri, 2. Barrio Igora

Txirrita, Isabel II, 4. 943 456960

Txiukene, Pº Dr. Beiguiristain, 85. 943 450987

Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txistu, Igeldo, Balenagaitza, z/g. 943 212979

Txoko, Mari, 12. 943 425417

Txokolo Asador, Mantenería, 4. 943 463491

TXOLA

Menús pinchos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuete, 53 (Ibostea-Igora) 943 31 87 84

Txomin Asador Sideria, Pº Anietoia, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pinchos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Txoxa, Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pinchos de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (El Antiguo), 943 21 1

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txindoki. Erreka Alda, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 530094
Bámbola pizzería. Plaza Góiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irurberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaiznaga Sidería. Bº Buruntza, 2. 943 591968
Gorbu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidería. Pº Leizotz, 943 593954
San Esteban. Gorbu auzoa, z/g. 943 590663
Trainerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604

TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel

Gorbu, z/g. 943 59 07 21

Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino

Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiakoetxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kaleabarran, 15. 943 787051

Larra. Kaleabarran, 17. 943 787068

Leku Berri. Irriño Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri. Buztina, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Aial. Herriko plaza, s/h. 943 888953

// ARETXABALETZA

Arreta Barbera. Markole, 5. 943 791467

Andagoa. Araba Ibilidiera, 31. 943 791047

Basabe. Polig. Industral, 943 799184

Baster-Atxa. Bº Galartza, z/g. 943 792458

Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067

Bogadano. Nafarroa, 6. 943 792045

Goeyara. Solohandri, 8. 943 796857

Gurea. Durana, 32. 943 792064

Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803

Matxika. Bº Azdara, 943 791668

Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Ilurritz, 41. 943 796369

Artsaga. Bº Garagaitza, 37. 943 711881

Bittori Asador. Arretxe Etorbidea, 3. 943 795582

Boliñete Asador. Zuragalea, 24. 943 793991

Buenena. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960

Cassolo (pizzería). Arimuzuri, 2. 943 794564

Cafería Express. Malakoa, 8. 943 798514

Droga Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500

Elizondo. Garagaitza Auzoa, 943 791599

Erastrikuca. Bedoña, 18. 943 791013

Gaindegui. Lapurdi, 4. 943 797060

Goiz Añe Degustatu. Ilurritz, 33. 943 791115

Gran Muralla. Plaza, 943 791195

Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912

Katadejo. Polígono Katadejo, z/g. 943 771080

Larmiteko. Bº Urdaitz, 9. 943 792215

Lortegi. Ilurritz, 7. 943 790467

Lukas Zerkasute. Ilurritz, 11. 943 794879

Meneta. Gipuzkoa, 943 796531

Mesón Granolo. Báñez, 3. 943 792240

Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125

Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor

Bº Urdaitz, 37. 943 49 39 39

Sara Mendierne. Mestizkerria, 943 771586

Txirrita Taberna. Gailentzar, 943 791035

Txoko I. Olatara Zentzi, 12. 943 795850

Xondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276

Yarkape. Olatara, z/g. 943 772004

Urgan. Garagaitza, 2. 943 797658

Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524

Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Ihuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331

Iztatu Asador. Alto de Andazaratte, 943 580866

Maketaundi Sidería. Zebalaita, 11. 943 692222

Olarrea Góikoa. Gobilallara z/g. 943 690251

Parosino. Eremitain, 1. 943 691025

Sarriola Sidería. Bebalaita auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidería. Camino Ollamea, 943 333333

Alorrena Sidería. Caserio Petiregi, 4. 943 336999

Amets. Polígono 26. 943 551137

Astarbe Sidería. Txoritokieta, 12. 943 551527

Bastema Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042

Berezatuz Sidería. Beren Aran, etxea, 943 555798

Buenaventura Sidería. Cam. Alta, z/g. 659 100392

Bukoí Taberna. Tomas Alba, 943 551204

Ekaitz. Tomas Albal, 943 553943

Ergobia Sidería. Ergobia plazaboa, 19. 943 553301

Etxeberria Sidería. Santiago-Enea Baserna, 943 556697

Garziategi Sidería. Pº Martutene, 139. 943 469674

Góiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867

Gurutzeta Sidería. Camino Ollamea, 63. 943 552242

Iñai-Lur. Madona Oñate, 1. 943 335255

Ikaitza Taberna. Mayor, 34. 943 554989

Iretza Sagardotegia. Troia Ibilidiera, 25. 943 330030

Irioplen Sidería. Iparalde Bidea, 12. 943 550333

Kako. Mayor, 19. 943 557141

Kizki Boketegia. Nagusia, 29. 943 330647

Larrazte Sidería. Caserio Miñargori, z/g. 943 556647

Las Vegas. Errekojo plaza, z/g. 943 553498

Lizaga Sidería. Caserio Garziategi, z/g. 943 468290

Maketa. Nagusia, 40. 943 550038

Mendibza Bide. Alardeta Txiki Baserna, 943 555747

Mikela. Nagusia, 18. 943 551007

Minia Sidería. Txoritokieta, z/g. 943 555220

Ollamea Zur Sidería. M. Azorramendi, 16. 943 552938

Oñate Sidería. Bº Astigarraga, 943 553199

Petiregi Sidería. Petiregi Bidea, z/g. 943 457188

Rezola Sidería. Caserio Jimena, 12. 943 556637

Rozario. Nagusia, 36. 943 65 1138

Sarriola Sidería. Camino Oyartube, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Berri. Donostiko Ibilidiera, 90. 943 333944

Ulea. Camino Ollamea, 34. 943 330530

Zapain Sidería. Errekojale Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarruti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069

Troseta. Elbarrena, 59. 943 180037

URBISTEA

Sidería y asador, abierto en verano.

Ergobia, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851

Basterrebe. Basterrebe Industrialdea, 943 851061

Getxiki. Kale Nagusia, 95. 943 852888

Ilurri. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228

Isoindio. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)

Isondo. Aingeru kalea, 16. 943 852003

Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017

Iztar. Aizpuruko auzoa, 943 852630

Joseba. Azkibel, 10. 943 853417

Koika. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)

Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195

Laramendi Etorbia. Donbante, 10. 943 857666

Uleite. Ugartze 75 Industrialdea, 943851103

Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332

Ordo. Madariaga auzoa, 943 853756

San Agustín. Aizpuruko auzoa, Tel. 943 853492

San Sabino. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Tlakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

Txikiopig. Txerlota auzoa, z/g. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ameiza. Jose Artibebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)

Añito. Bioslegua auzoa, z/g. 943 812092

Auntza. Barrena Kalea, 14 Urrestilla, 943 817554

Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389

Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)

Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097

Esakuzta Sidería. Bº Izarpeza, 24. 943811128

Izaurte. Idefonso Gurrutubia, 10. 9438004126

Jai Aial. Jai aial etxea, Urrestilla bidea, 943812271

Juanito Txiki. Jose de Arletze, 17. 943150311

Kiruri. Loloako auzoa, 24. 943815608

Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959

LARRAINAGA HOTEL-JATEXEA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío

Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loloako Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001

Nikeli Uria. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)

Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509

Osinapsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860

Pastorkua. Jose Artibebe, 13. 943811857 (Pintxoak)

Patxo. Pablo VII, 16. 943812040 (Pintxoak)

Pizza Spring. Iñaki Apezkizua, 6. 943816312

Sagasti-Zahar. Bioslegua auzoa 353. 943 813442

Ureaga. Loloa auzoa, 7. Tel. 943 812543

Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BAliARRAIN

Zartag. Jaleite Aterpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116

Atsegin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122

Bandarrián. J. Miguel Irujo, 7. 943 889210

Basakana. J. Miguel Irujo, 11. 943 882023

BATZOKIA

Cocina tradicional. Pintxos y vinos. Variedad en menú

Nagusia, 26. 943 68 66 55

Bideluz. Pza. Bideluz, 5. 943 889575

CASTILLO HOTEL-JATEXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, 37. 943 88 98 86

DOLAREA HOTEL-JATEXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, 37. 943 88 98 86

Egoki. S. Inazio 19. 943 880037

Góierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

Irtzar etxea. Navaro Larreategi, 13. 943 161673

Jakki. Zaldurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.

Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

Pizapeza. Pza. San Martin, 943 882397

Rubioneta. Zaldurreta, z/g. 943 885760

Ti Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Urdia. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pintxos y vinos.

Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 88 29

<

GIPUZKOAN NON JAN?

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Inaki sagardotegia. Otaola, 3. 943 206844
Juana Pedro Muguruza. 27. 943 714029
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 23. 943 742500
Lantoro. Pedro Muguruza, 5. 943 740086
Lerun. Poligono Letun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezarzo, 2. 943 531557
Otaola. San Roque, 38. 943 743411
Saltek. P.M. Urruztegui, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixion, 1. 943 748531
Xorruña. Esmuarrandiar, 1. 943 740793
Wk 999. Otaola, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

ALDURA

Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente San Marcos. 943 52 22 71

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Borda Berri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047

Donosti Sideria. Zamalabe, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalabe-Zentelien, 943 341831

Egi-Luze Sideria. Bº Zamalabe, 943 523905

Eguzki. Urereta, 2. 943 341225

El Txilroke. María de Lezo, 20. 943 527701

Enrika. Zamalabe, z/g. 943 515913

Errealeko Batzokia. Pza. K. Milioiena, 4. 943 002468

Frantilla. Astigarraga Bentak, 943 511445

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

FUERTE DE SAN MARCOS

Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente San Marcos. 943 52 22 71

GAMBRINUS ERRETERIA

Menú del día, platos combinados, Corderos...

C. C. Niessen, 94 32 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

Gaztelu Muxika (chino). Andra. Navarra, 75. 943 521363

Gurkate. Txirrita, 1. 943 003195

Iruntzi. Kapitán Enea, 943 511086

IZADI

Pintxos especiales y gran carta de picoteo

Alfonso XI, 943 34 04 69

KB. Gamon Zuzamendi (Alameda), 943 247404

La Caba Navarra. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540

Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoreta-Berri Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maitia. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Mierino. Sorginbide, 53. 943 529614

Misión Extremeña. Pº Ibañeta, 3. 943 511033

Murguiz. Aldura. Aidea, 20. 943 522455

Carso Sideria. Zubizarne, 8. 943 515956

Onena. Zamalabe, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Perurina. Astigarraga Bentak, 943 515252

Pizza Pirin. Murrugialeta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pintos asados y platos combinados para llevar.

C. C. Niessen (Gamburinus), 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas. Alto Beranu, 943 521661

Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124

Susperrejo. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290

Tai Mahal. Sorginbide, 23. 943 529614

Teleyza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tel. S. Marcos. 4. 943 511052

Ur-Gain. Fandera, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Clara, 4. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Zamalabe Bº. Zamalabe, z/g. 943 519001

Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZLI

Antxonoren bodea. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Erreztigo zinea, 2. 943 515728

Letea. Letea, 943 812887

Zarra. Letea, azulo, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría, 943 813535

Trinbera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Mota. Gaztandiadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345

Ozeta. Aranburuzalá, 9. 943 715190

San Miguel. Apurtuzalá Elizate, 943 714871

Xalapatara. Aranburuzalá, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi (Ostua). Argindegi, Ebea, 943 720267

Itassoko Ostua. Itaso, z/g. 943 680315

LABEKO BERRI

Excelesimo mesos y cocina molecular.

Bº Sta. Lucia, 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Azitia Asador. Bº Azitia, z/g. 943 733622

Benta Lator. Bº Azitia, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Mariscos frescos y chuletillas a la parrilla de carbón.

S. Lorenzo, 943 86 71 86

Gabirio Ostua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 882643

Oteie. Larralde Bidea, z/g. 943 889846

// GETARIA

Abeta. Mesas, z/g. 943 132496

Agote-Haundi. Asizki, 943 140455

Asitlero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azke. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Baleari. Portua, z/g. 943 580911

Ekono. Herrietia, z/g. 943 140024

Girka. Babena, Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia-Kaibe. General Armao, 4. 943 140500

Ketarr. Txontone, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nailoa. Kaia, 17. 943 140264

Pollena. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudentio. S. Prudentio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserría, 943 553495

Albora Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altuzeta Sideria. Osiaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar. Zapu, 8. 943 331306

Arrigain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artola. Uzuaga, 1. 943 206348

Artzi. Zukuaga Bailara, 57. 943 330455

Belazarte Asador. Ctra. Gozuetza, km 95. 943 331569

Benta Berri. Bº Urumea. Arano, 948 514018

Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552699

Erasmendi Sideria. Osiaga Bailara, 38. 943 556405

Erorabi Sideria. Osiaga Bailara, 13. 943 336990

Ergoizguardea. Enea. Iruñerra, 10. 943 330291

Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267

Fuente Pizza. Laramendi, 3. 943 33337

Fagollaga. P. Gareneta, 68. 943 550031

Gala Arretza. Galarezu, 943 333116

Galizia Etxe. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124

Garin. Nefar, 10. 943 550022

Golko-Lasota Sideria. Erreñero, 89. 943 553272

Gunea. Argalan, 2. 943 332529

Gue Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986

Iparreirio Sideria. Bº Osiaga, 10. 943 550328

Iruñide. Epele, 7. 943 552480

Iruñiti. Kardaberaz, 11. 943 555724

Ixasburu Sideria. Osiaga, 943 556879

Iruñide Bº. Erreñero, 30. 943 330461

Izarre. Polig. Lasota, z/g. 943 550640

Jaurri Asador. Caserio Jaurri, 29. 943 550034

Karrerro. Juan de Iruñide, 15. 943 552607

Kirkak. Nagusia, 15. 943 336699

Leku-Zarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555

Ondiz. Nagusia, 25. 943 557509

Olatzola Sideria. Bº Osiaga, 38. 690 698484

Ostua-Enea Sideria. Bº Osiaga, 35. 943 556894

Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009

Rioja. Nagusia, 943 550026

Rufino Sideria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.

Martindegi, 13. 943 331572

Yola Berri. Sta. Bárbara, 2. 943 331387

Sareta. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Tripontxi. Kardaberaz, 11. 943 555724

Xixion. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199

Ugaldetxo. Pagoaga, 19 - Erreñozu, 943 550240

Zelaia Sideria. Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zitzi-Zanga. Bº Florida, 29. 943 330387

Zumardi. Orkologia, 2A. 943 330656

Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA

Variedad de menús, raciones y platos combinados.

San Miguel Barria, 2. 943 65 21 16

Ostatu. S. Cruz Apatza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritza, 36. 943 641991

Aeroporito. Gabarran, 21. 943 665850

Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500

Alameda. Minasroeta, 1. 943 642789

Amu Lar. Itassaragi kalea, 943 643362

Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Antxilia. San Nicolás, 943 641880

Aratz Asador de pollos. Pº Butrin, 12. 943 6434989

Arakoa Wineketa. San Pedro, 32. 943 643169

Ardoza. Foru Kalea, z/g. 943 644155

Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.

Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraurral. Pº Butrin, 3. 943 6431581

Arroka Berri. Higueer bidea, 6. 943 642712

Balesteanera. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

Beko-Errota. Jaizubia, 943 643194

Camping Jaizbelki. Ctra. Guadalupe, 943 641847

Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111

Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792

Cañada de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Danzotz. Dendak, 6. 943 645963

Eboba. Zuloaga, 5. 943 641454

Errandona. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462

Goxendena. S. Pedro, 78. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

Guell. Bº Amute, 943 643297

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597

Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738

Hiruza. Bº Zuloaga, 266. 943 646689

Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793

Horixe. Santiago, 40. 943 640455

Hotel Jaizbelki. Baserritza Etxerri, 1. 943 646400

Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643357

If Capo. Minastera, 82. 943 643332

Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztápez Bertsolónak, 7, 943 630481
La Agrícola. Alzuñak, 1, 943 626561
La Cansaja. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamin. Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Peña Ríjola. Belsakoeneta, 92, 943 628447
La Lave. Fuenterriaba, 3, 943 618357
La Rotonda. Juncal Labandiar, 13, 943 629556
La Venta de Corral. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labeza Etbea. Izquierda, 49, 943 631964
Lagun Aratan. Serapio Mujika, 24, 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lassia. Moulane Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 2/3, 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberti. P. Bidesola, 16, 943 629377
Manclo. Mayor, 13, 943 621156
Mariño. Zubeltz, 6, 943 615001
Matzintxena. P. Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meón del Jan. Fuenterriaba, 13, 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59, 943 623896
Morondo. Papinea, 2, 943 621395
Muga. Juncal Labandiar, 36, 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Nava. Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea. Korrokolitz, 19, 943 631914
Noava. Avda. Puñana, 4, 943 616064
Nuevo Salamanka. Serapio Mujika, 28, 943 613979
Oki-Doko. Avda. Puñana, 13, 943 616564
Ol Sagardotegi. P. Ibarrola, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Elorri Taberna. Andreanaga, 1, 943 622890
Orzangy Cerveceria. Luis Urzuzo, 4, 943 615711
Orzangy Pza. Etxera, 7, 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630986
Piccola. Edificio Paotba-Anaketa, 943 613924
Patxiri Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. S.ña Elena, 4, 943 62238
Pello. Labandiar, 30, 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16, 943 612429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1, 943 610233
Polko Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-2°, 943 633557
Sirimiri. P. Colón, 27, 943 625792
Sotero Bodegín. Fuenterriaba, 1, 943 616023
Stein. Serapio Mujika, 943 612884
Telepizza. Lope de Irigoin, 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627266
Toki Goro. P° Ibarrola, 7, 943 631224
Tres Hermanos. San Marcial, 3, 943 612048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923

TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia.
B° Oberria, 39, 943 62 32 35

Trinquete. M° Juncal Labandiar, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Etxera, 3, 943 618382
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txiñu. Fuenterriaba, 8, 943 619317
Vitoria. Arbesko Erola, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Erola, 5, 943 117992
Wainna. S. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (japones). Zubiaura, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 574868

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Asketin, 1, 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskerri, 1, 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintanea. Nagusia, 27, 943 887614
Náutico. Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIRAR

Bikain. Mubiarte 39, Itziaz, 943 199370
Burgorri. Mubiarte 8, Itziaz, 943 199242
Itxaso. B° Itziaz, 943 199401
Itziaz. B° Itziaz, 943 199061
Kanala Hotel. B° Itziaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y capas.

Arriola auzoa, Itziaz, 943 60 80 52
SALEGI
Cadaña oferta gastronómica y salones para bodas.
Galdakao, 13, Itziaz, 943 19 90 04
Santurzun. Mardai, 37, 943 199397
Txiñudi-Txuri Siderria. Mardai, 943 199389
Ximino. Mardai, 37, Itziaz, 943 199056
Urberu Siderria. B° Elorriaga, 2, 943 199237
Zubikary Buru Gorr. Mubiarte, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabadi, 943 372089
Avenida. Hipódromo eltorriaga, 2, 943 362709
Bugati. P° Hipódromo, 27, 943 371412
Bunyo Hamburguesa. Jaizbelb plaza, 6, 943 365680
Dakera. Nagusia, 8, 943 375955
Ereketxo. Ota Etorriaga, 4, 943 365557
Gorxi. Hirubide Bailara, 1, 943 361404
Jarai. Nagusia, 4, 943 372760
Larra. Larrekote Bidea, 10, 943 361012
Lurrux Xiki. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berasategi. Loiti, 4, 943 366471
Ota Txiki. Zarkulo Ibillarrea, 5, 943 370379
Otegi Siderria. Camilo Ibarraubeta, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabadi, 3, 943 371883
Peña. Adara, 5, 943 361551
Rijomans Asador. Ustian, 13, 943 362720
Ruñan Nagusia. 7, 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1, 943 371605
Txerri Txakulo. Zarkulo Ibillarrea, 1, 943 370192
Zaldau. P° Hipódromo 8, 943 368620

// LAZKAO

Ameki Siderria. Zubi Ereketa Auzoa, 9, 943 162523
Bartolita. Hirigoina, 4-6, 943 888308
Gorriko Taberna. Elosegi, 16, 943 889943

HOTEL LAZKAO

Cocina tradicional, familia y cordero en horno de leña
Zubierriate auzoa, 17, 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESSEN

Excelesente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi, 22, 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendegi, 1, 943 880805

// LEABURU

Otazu Segardotegi. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI

Especialista en buenos menús para grupos
Legazpi industrialdea, 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOTEA

La mejor barra de pintos del sur de Gipuzkoa.
Azpioketea, 1, 943 73 13 87

Aztiria etxetegi. Aztiria Auzoa, 943 733622
Benta Lehori. Aztiria Auzoa, 943 730094
Ezur-ogata. Nagusia, 1, 943 731550
Girritxunaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labatzeiti, 10, 943 731457
Lau Bide. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labatzeiti. Labatzeiti, 8, 943 730494
Latu Bide. Latu Bide, 2, 943 731249
Mendiola. Plazuela, 10, 943 731751
Mundeñon Hotel. Nafarroa, 16, 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256

OLARRA

Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.
Xarpetta. Aizkora, 24, 943 730051
Taxpot Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Siderria. B° Guadaupe, 943 806066
Bardeluzana. Esnaola auzoa, 7, 943 806206
Guataupe Taberna. B° Guadaupe, 1, 943 806554
Insausti. Nagusia, 2, 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16, 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2, 943 714371
Gatza-Gain. Alai de Arlaban, 943 715522
Gatzainuzketa. Gatzainuzketa, 943 715164
Gure Ametsa. Alai de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3, 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago Kalea, 3, 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizbelb, 30, 943 512949

CARMEN

El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbizu, 27, 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizbelb.
Camino Elortegi, 37, 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, 7, Polig. 108, 943 490087
Erekalde Siderria. B° Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipiniza. Irurtzun, 35, 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, 7, 943 529889
Irurtzun. Irurtzun, 60, 943 526880
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbelb. Zubiro, 9, 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6, 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1, 943 512948
Lur Játexua. Urume, 27, 943 517888
Mariuko Taberna. Donibane, 24, 943 524845
Ongi Elorri. Elias Salaberria, 12, 943 527897
Orduñua. Uraburu, 4, 943 527833
Patxieta-Enea Asador. B° Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, 4, 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alai de Altamira, 943 525245
Sahatsa. Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tiñelu. Zubiko, 2, 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizbelb, 1, 943 344262
Zubiko Merendero. Zubiko, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai. Zubiaura, 943 672616
Ostau. Txirrita gutandian plaza, 7, 943 682256

// MENDARO

Intuxasul. Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa. Garagarza, 32, 943 750028
Luzande. Mendazarabal, 943 755144
Toki-Alai. Mendazarabal, 2, Garagarza- 943 756072

// MUIJICA

Mujika Litu. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, 943 801166
Patxi. Lierria, 27, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alai de Calvario, 1, 943 604562
Barzokoi. Conde de Mutiluki 1, 943 604191
Camping Galdakoa. Galdonamendi, 943 603509

JARRI-TOKI

Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutrikui, km. 3, 943 60 32 39

Kai. B° Magdalena, 943 603344
Kalbario. Laranga Auzoa, 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2, 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13, 943 603167
Zelaletia. Olatz, 27, 943 604595

// OIARTZUN

Audiz Siderria. Aranderaz, 26. Iturriotz, 943 494353
Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Alhambra. B° Arangua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametalea, 943 492783
Arandia. B° Altzibar, 943 490306
Artisi Asador. B° Urdetxe, 943 492558
Arizabal. Txalake Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. B° Urdetxe, 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio. Aran Eder Bide, 16, 943 491340
Bide Alde. B° Ergoien, 943 492112
Bidebirtate Siderria. Arreaque-Niñolo, 943 492101
Bikain. Zuzanabara 9, Urdetxe, 943 492749
Ereka. Casa Erekalde, 943 490087
Ensoiz. Zuzanabara, 72, Urdetxe, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
Pubuobereka kalea, 2, 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2, 943 494236
Goler. C. Com. Carrefour, 943 491241
Gaiko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizkaia, 7, 943 49 06 23

Intuxito Asador. B° Urdetxe, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490401
Iru Bide. Eiorondo, 20, 943 490021
Irundarrene. B° Altzibar, 1, 943 490335
Isasí Siderria. Rafael Picaeña, 52, 943 260656
Kapno. Tormola, 21, 943 491254
Laja. Landeño, 3, 943 493839
Linzirin Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469, 943 492000
Luxe. Urdetxe, 943 492101
Marcos. Zelaimuz, Urdetxe, 943 494390
Marcelo. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales.
Inurrita Bidea. 2 (B° Urdetxe), 943 49 11 94
Neruben Cafeteria. Cent. Comercial Matte, 943 492106
Merkeziartu. Merkeziartu, 943 493020
Niren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atxan Siderria. Rafael Picaeña, 54, 943 491196
Olaizola. Tormola, 2, 943 492050
Olden. Polig. Lintzinzi, 943 493901
Oro Zela Siderria. Caserio Oro Zela, 59, 943 491686
Pagoa. B° Ergoien-Pagaldeja, 943 492613
Paki. B° Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai. Izardeta plaza, 2, 943 492120
Toki Una. Zuzanabara, 2, 943 490074
Tolara. Tormola, 20, 943 490071
Treku. Arnie Bidea, 13, 943 260402
Txikiardi Sagarotegi. Astegorra Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Maltaburu Bidea, 15, 943 260531
Zuberena. Bekosoro, 1 (B° Turriotz), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kaska, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones
Ctra. Madrid-Iru, Km. 417, 943 88 09 58

Etxe-Txu Siderria. B° Oberria, 943 882049
Garko. Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taverna. Barri de la Cruz (Lurre), 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZELIIONEA

Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikotz. Garibal, 17, 943 782843
Deharra. Olatuñi zuhaitza, 54, 943 780410
Etxeberria. Kaleberria, 19, 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA

Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
B° San Pedro, 943 78 19 56

Galea. Altezko, 2, 943 782208
Gara. S. Lorenzoz, 29-31, 943 781355
Goko Benda. Alaitz, Aranzazu, 943 781305
Hospesaria. Aranzazu, 27, 943 781310
Izurritxe. Atzeko Kale, 943 781678
Larra-Etxe. B° Olaberría, 83, 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16, 943 252353
Milukua. B° Aranzazu, 943 781304
Olañua. Olañua, 8, 943 782292
Sindika Hotel. Aranzazu, 11, 943 781303

SORALUZE OSTATUA

Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Aranzazu, km 1, 943 71 61 79

Txopekua. Ctra. Aranzazu-B° Urdetxe, 943 782698
Uria. Erekalde, 32, 943 781192
Urbaiako Funda. Campa de Urdetxe, 943 781316
Urmitxo. Lezearri Zubia, 943 783479
Urtigain. Urmitxo, 33, 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restauración centenaria en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, 27, 943 78 13 06

Zelai. B° Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrust. Bidebarria 6, 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús.
Urdaneta, 27, 943 88 00 23

PIRIZKOAN NON JAN?

ALTAMIRA

Gastronomia catalana en el corazón de Gaietria.
Altamirako irudiak. 685 79 47 55
Echaniz. Urdineta. 2. 943 880023
Harze. Gudarian Etorbidia, z/g. 943 883960
Halpe. Anuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pincho-pote...
Euskal Plota, 3. 943 89 58 24
Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Popukos (pizzería). Pza. Domingo Uruarue, 4. 943 160421
Putuola Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Sidreria. Gudarian Etorbidia, 2. 943 881128
Txinoki. Ezeazcorta, 3. 943 804949
Zubbi. Gudarian Etorbidia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEXKA
Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Azupero Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anitila. Abeslari, 2. 943 832309
Aranda. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Oloskoegia Alza, 943 890197
Goizkoa Cafetería. Aita Lerbundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartza z/b, 1. 943 884440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kabiña Asador. S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliken. Ortaizka Alza, 44. 943 830883
Orrieta Batea. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. B. S. Martín, z/g. 943 830058
Sarxas Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarian, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranba. San Andres, 13. 943 882822
ITXUNE
Menús, raciones y platos combinados.
Gabinalea, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjategi, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. P. Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxia. Arraunlan, 30. P. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bañu. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Ertzika, z/g. 943 398470
Busturia. P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbel. Ctra. Jaizbelk. Donibane, 943 510003
Cantina Puntas. Ctra. Cambo de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. Donibane-San Juan, 943 51 92 71
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretzeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 11. Trintzerpe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
Eki Caserri. P. Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 11-16. Trintzerpe, 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lido Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraunlan, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidia, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P. Nafarroa. Antxo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidia 19. Trintzerpe, 943 39 90 43
Junako. Lido Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardira, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P. Euskadi, 6. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Orsola, 8. Antxo, 943 515414
Marisul. Etkandea, 18. Trintzerpe, 943 394751
Marxelu. Euskadi Etorbi, 2. Trintzerpe, 943 399062
Mendialde. P. S. Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador. plos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errematent, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P. Martín J. Iraola, 647 002775
Orue Asador. Samanegi, 3. 943 651911

PLAN B

Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos
Larramendi, 8. 943 59 84 86

Sausta. P. Belate, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintzeta, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-úrri-Madrid, km. 32. 943 65 06 56

TRIÁNGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, sin

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Txiki. Pablo Gorostiza, 14. 943 650607
Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316

Utzure Sidreria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Utzure Taberna. P. Alliri, 1. 943 698513
Zarautzara. Bentibor, 5. 943 650995
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIAE

Abarrari. Irizabal, 21. 943 330525
Altuna. B. Lategi, 943 554917
Adarra. B. Gobiuru, z/g. 943 552036
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi. B. Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Etxelreta Sidreria. B. Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551099
Eula Sidreria. B. Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 090077
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Beri Sidreria. B. Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidreria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñave Nagardotegia. B. Ergoien, 18. 943 556883
Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 094008
Setien 'Moko' Sidreria. B. Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elubetea Baserria, 943 556981
Zaldunde. Irizabal, 34. 943 551008

// TOLOSA

Pinchos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 119 10 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 651015
Aleki. Bachiler Zaldibia, 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Amaroz. B. Amaroz, 10. 943 671296
Amos. Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuara. Herros, 18-20. 943 673186
ASTELENA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 36
Bar Orizola. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797
Batea Aldea. Pol. Int. Benta Aldea, 943 654079
Berazubi. Plaza Tolosa, S. Esteban, 63. 943 651131
Berzalu. Hondo, 11. 943 672619
Beti Alai. Arrostegieta, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirodegia, 943 575753

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Oría, 2. 943 65 49 21
Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Cañe Iñuri. Gorrill plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 01 75 62
Eguztizka Sidreria. B. Usabal, 36. 660 654317
Ekiiz. Amaro, 9. 943 673987
Euskal Pinta. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorroteategi. Xekotegia, Plaza Zahara, 7. 943 670727
Herraldin. Martín Iraola, 10. 943 675654
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Gorostiza, 29. 943 67 52 37
Iraola. Amaro, 10. 943 119827
Irriziti. Oría, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. B. Aladiza Txiki, 15. 943 652964

Izarpe.

Oría, 6. 943 655757
K-2
Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidia, z/g. 943 651062
Larrae. Lurrarmendi Alza, 15. 943 675998
Mendialde. P. S. Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador. plos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errematent, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P. Martín J. Iraola, 647 002775
Orue Asador. Samanegi, 3. 943 651911

PLAN B

Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos
Larramendi, 8. 943 59 84 86

Sausta. P. Belate, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintzeta, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-úrri-Madrid, km. 32. 943 65 06 56

TRIÁNGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, sin

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Txiki. Pablo Gorostiza, 14. 943 650607
Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316

Utzure Sidreria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Utzure Taberna. P. Alliri, 1. 943 698513
Zarautzara. Bentibor, 5. 943 650995
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIAE

Abarrari. Irizabal, 21. 943 330525
Altuna. B. Lategi, 943 554917
Adarra. B. Gobiuru, z/g. 943 552036
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi. B. Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Etxelreta Sidreria. B. Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551099
Eula Sidreria. B. Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 090077
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Beri Sidreria. B. Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidreria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñave Nagardotegia. B. Ergoien, 18. 943 556883
Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 094008
Setien 'Moko' Sidreria. B. Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elubetea Baserria, 943 556981
Zaldunde. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230

APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa
Ipiñarrieta, 18. 943 72 58 87
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendona. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpil. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokabira. Arizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparregi, 10. 943 72 14 65
Navarro. Iparregi, 10. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B. Aginaga 31. 943 366710
Antxelita. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344
Arratzain Jauregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Atxepa Aldegate. Altzizarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Ertzika, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria. B. Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Beri, 5. 943 36 91 33
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidreria. B. Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saltzi. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Señala Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragokoa. Santa Euzka, z/g. 943 362734
Txepeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Ertolalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Xiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Xiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Xirrisira. Kontsejo Zaira, 13. 943 360466
Urdara Sidreria. B. Aginaga, 943 372991
Zumeta. B. Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxevendi, 943 690296
Alzabiz. Larrea Alza, 29. 943 690361
Istuzpe. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabizko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txepeldun. 23. Bajo, 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
KIXKURUGO
Euskal Herriko Zaporaak - Sabores de Euskal Herria.
Olaeta Agroaldia, 6. 943 50 10 86

LAKZAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Ertzika, z/g. 943 88 00 44
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oñi. Santa Fe, 4. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARUTZ

Alten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Herri. Selimendeta, 4. 943 830143
Alma. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniaki. Alzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Euzko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arriñe. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Selimendeta, 4. 943 130586
Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Paburu, 10. 943 133457
Bateh Cafetería. P. del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tala Mend, 73. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egozi Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Erguzi. Nafarroa, 8. 943 834116
Ertzika. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Guruz. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itas-Lur. Santurtzi plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parque, 2. 943 83 49 59
Karlos Arguiano. Mendialdua, 13. 943 130000
Kirki. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bizkonde, 1. 943 134604
Laguak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Mitxelena, 27. 943 890168
Montra Cafetería. Mitxelena, 27. 943 834561
Nagarrik. Barrer Plaza, 1. 943 13518
Otxeroso Taberna. Indurri, 61. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pl. Ipar. 10. 943 831414
Pizza Spinn. Bizkaia, 27. 943 893414
Salegi. Barrer Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zaruz), 832993
Sunset Bar. Mandadoia 34 (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakoldegia. Tala Mend, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Poiti. Musika plaza, 943 835357
Yubru. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiki. Euzumar, 37. 943 131499
Zapki. Kale Nagusia, 21. 943 132196
Zubi-Ondo. Zela-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Oztarzteko Batea. Oztarzte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostalua. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801757
 Oiharte Sidreria. Bº Irurakate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.
 Udaltzeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustin. Okerra. 5-B. 943 147194
 Aroena Hotel. S. Juan. 16. 943 147040
 Bañeario de Cestona. S. Juan Bidea. 30. 943 147140
 Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
 Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
 Katzaola. Caserío Katzaola. z/g. 943 147684
 Landa. Iraeta Hiribidea. 9. 943 147954
 Lorentza. Iraeta. 2. 943 147198
 Portu. Erdikale. 1. 943 147096
 Txindurri. Karmengo Ama. 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
 Abxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena. 943 694490
 Belarriz Jan. Belbategi Baseria. 943 696480
 Elizondo Pantibikane. Pza. P. Maria Otaño. 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
 Pza. Pedro Mari Otaño. 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

Pasus. Elbarrena. z/g. 943 249775
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño. 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulevardegi Bidea. 17. 943 692073

// ZUMAIÁ

Ahegi-Leku. (Zelai Talasoa Hotel). 943 865166
 Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
 Basusta Asador. Patxina Ebezarreta. 25. 943862073
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
 Bodegón Goiko. Erribera. 9. 943 861391

El Ciervo. Erribera. 20. 943 861405
 Iriondo. Txikiendi. 36. 943 861390
 Jesuskoa. Bº Oikina. z/g. 943 861739
 Juanisti. Basadi. 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upela. 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazioki. 23. 943 861394
 Lubaki. Basadi. 15. 943 143484
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
 Munisoro. Ctra. GI-2633. km 7 - Oikina- 943 147683
 Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
 Talaiá. Santiago Auzoa. 943 143370
 Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga. 8. 943 860571
 Txortena. Oikia plaza. z/g. 943 861052
 Zalla. Upela plaza. 3. 943 862387
 Zelai Hotel. Playa de Izurun. z/g. 943 865166
 Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad. 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
 Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
 Ezkiotarra. Pza. Euskadi. 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad. 16. 943 721757
 Iburreta. Piedad. 14. 943 720819
 Kabia. Legazpi. 5. 943 728274
 Karita Taberna. San Gregorio. 20. 943 722786
 Saski. Piedad. 4. 943 721397
 Txurruti. Arxoa taldea. z/g. 943 721043
 Zelaikoa. Secundino Esnaola. 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica joesema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
 ¿Buscas recetas?
 ¿Buscas la información
 gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
 ¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Raket Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalaosuranzu.blogspot.com**



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR
NUESTRA ÚLTIMA
NOVEDAD:
**LA VACA
PAISANERA**
VACA GALLEGA CRUDA EN
CASA, CON GUSTO Y
MUCHO CARINO.
**¡UN SABOR QUE TE
CAUTIVARÁ!!**



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de Huey **NAGYU**

Kalitateko haragun salmerita:
Bartzanga Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea
eta Gaztela-Lerage Arkumea

Elaboración artesana de Txalstorra (Campeones
de Faskati 2008) y Morellas (1º premio en
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Bazarri 2006)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 36 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxi.larranaga@telefonica.net



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA), DONOSTIA
TF. 943 422 882 - WWW.ZAPOREJAI.COM

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz** y **Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



Si nos sigues en Facebook
tendrás mucho más:

- Actualidad gastronómica día a día
 - Informaciones exclusivas
 - Fotografías inéditas...

... y todo aquello que no podemos
o no nos atrevemos a publicar en
la edición impresa de
Ondojan.com

Bila gaitzazu!

www.facebook.com/ondojan

 Me gusta

