

ONDOJAN.com

#110

Gipuzkoako gastronomia gida
La revista para comer bien en Gipuzkoa

★
10

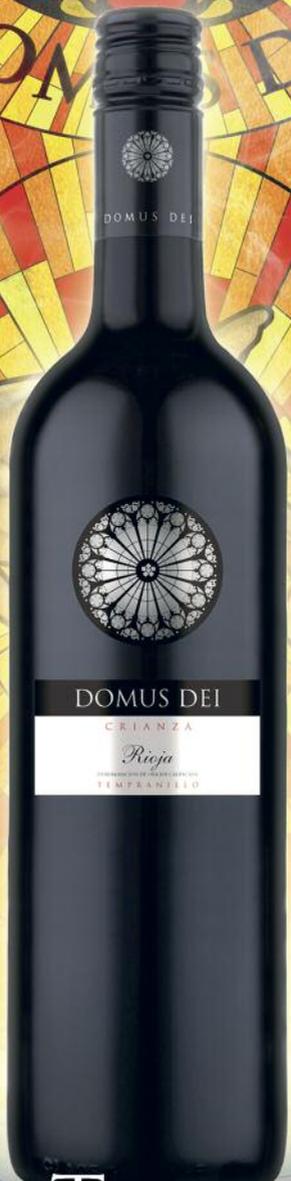
— ★ ★ ★ —

★ **ANIVERSARIO** ★

GIPUZKOAKO JATETXEAK
RESTAURANTES DE GIPUZKOA

 **zum**
edizioak

DOMUS DEI



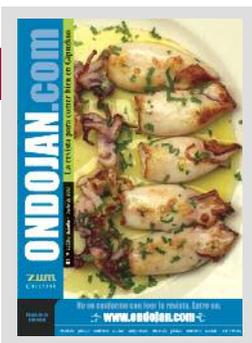
DIVINA TENTACIÓN

ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

Distribuido por **REPRESENTACIONES ALAI BERRI S.L.**

Polígono Erratzu, pabellón 239 - 20130 URNIETA, Guipúzcoa - Tel.: 943 55 32 99
E-mail: alaisl@euskalnet.net - www.alaigourmet.com

Apertado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: zum@zumedioak.com
Coordinación: Josema Azpeitia // **Redacción:** Josema Azpeitia, Javier Prudenolo, Imanol A. Salvador //
Colaboradores fijos: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Armau Estrader.
Portada: Eneko Matx // **Fotografías:** Rikar Tolosa y Archivo // **Publicidad:** Josema Azpeitia (Tel.: 609.47.11.26).
Internet: Eneko Matx // **Diseño:** Eneko Matx // **Maquetación:** Rikar Tolosa.



// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
 - Mikel Corcuera 4
 - Juan José Lapitz / Armau Estrader 6
 - Pepe Barrena / Manu Méndez 8
 - Dani Corman / Josema Azpeitia 10
- > **berriagoaknoticiasconsabor**
 - Artzai Eguna en Legazpi, Olarro Eguna en Zumaia 12
- > **pilpileanaldente**
 - Homenaje de los cocineros a Luis Irizar 14
 - Aurki: más de 20 años al servicio de la hostelería 16
- > **kartaraalacarta**
 - Munto (Donostia) 18
- > **erreportajeareportaje**
 - Las recetas fáciles de José Juan Castillo:
Mercedo homenaje a un maestro 20
- > **jatetxegida**
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com 23
- > **loegindormirengipuzkoa**
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 84
- > **delicatessen**
 - Guía de establecimientos de gastronomía 86
- > **gipuzkoannonjan?**
 - Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 89



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L.
 Patrizio Etxeberria, 7.
 20230 LEGAZPI (GIPUZKOA)
E-mail: zum@zumedioak.com
Tel: 943 73 15 83
IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica
DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

Gida hau hilaftero 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.



ENTRE LO DULCE Y LO AMARGO

Para vivir un año es necesario morirse muchas veces mucho.

Ángel González

No resulta ocioso al celebrar el décimo aniversario de esta publicación guipuzcoana **ONDOJAN.COM**, recordar la cita que encabeza este escrito sacada del maravilloso e inquietante poema Cumpleaños del inolvidable poeta asturiano **Ángel González**. Y es que la dicha que supone poder celebrar el seguir vivita y coleando una publicación como ésta, subtitulada elocuentemente “*La revista para comer bien en Gipuzkoa*”, no supone evitar las amarguras dejadas en el camino, que resumiendo mucho se pueden cifrar en muchos establecimientos hosteleros asfixiados por la crisis, cerrados o en trance de chapar así como muchos comensales, de clase media, que antaño podían permitirse alegrías gastronómicas y que hoy acuden con cuentagotas acogándose a ofertas con dolorosas algo soportables, en el mejor de los casos. Pese a todo, los restaurantes de nuestro entorno, sobre todo los que no gozan de la influencia más mediática están (gracias en parte a publicaciones como la que comentamos) ofreciendo una resistencia numantina para mantener la calidad y la versatilidad de sus ofertas, por supuesto que trabajando más horas, hasta la extenuación y cobrando menos. En muchos casos, frente a esta crisis de perras hay un derroche de ideas o en vez de emplear los géneros más encopetados, se busca y rebusca en el mercado las materias primas, que siendo genuinas y magníficas, no disparen los costes de los platos. Por otra parte ante el aluvión de vinos que irrumpen como nunca antes había sido, nuestros cada vez más competentes sumilleros (algunos autodidactas pero amantes del vino), tratan de elegir los caldos más singulares, diferentes o atractivos, no necesariamente los más caros.

No les extrañe también que muchos de nuestros chefs más notorios busquen los beneficios, que antes sacaban de sus propias casas, en otros menesteres. Como comunicadores televisivos o radiofónicos, asesorando cadenas hoteleras, montando negocios paralelos o divergentes de la gastronomía, poniendo su sello de calidad a multinacionales de la alimentación, y los que pueden ¡dando bodas!. Operaciones que les faculta el prestigio alcanzado por la creatividad de su cocina, factible gracias a su cada vez menos rentable restaurante

LA DICHA QUE SUPONE PODER CELEBRAR EL SEGUIR VIVITA Y COLEANDO UNA PUBLICACIÓN COMO ÉSTA NO SUPONE EVITAR LAS AMARGURAS DEJADAS EN EL CAMINO

“a la carta”. Hace un tiempo, casi quince años, la crisis amenazaba a nuestra gastronomía. Ésta hoy no nos coge de sorpresa, porque entonces ya hacíamos estos comentarios (en el periódico El País) que no parecen retrospectivos sino muy actuales: “Pese a todo hay iniciativas, la mayor parte personales, de las de “sálvese quien pueda”, para que, los que menos perras tengan puedan acceder o al menos se sientan incitados a conocer restaurantes dignos. En estas otras formas de comer y de pagar hay unos cuantos ejemplos foráneos. Tal fue la propuesta un tanto extravagante de “*Gastroteca de Stephan y Arturo*” de la madrileña plaza de Chueca (que cerró hace tiempo sus puertas) con su insólita “*Cuenta gastronómica*”, en la que sus clientes terminaban “comiéndose el saldo” de verdad y no como mero recurso de lenguaje. No menos chocante es la del caprichoso restaurante Navas, de la capital oscense que oferta todos sus platos y vinos aprecio de costo. En compensación se cobra de servicio por comensal dos mil cucas. Casa Benigna de Madrid además de excelentes arroces y música en vivo de su patrono ofrece en su carta de vinos el desglose del precio de cada botella partiendo de su valor en origen. Originalidad desde luego no les falta. Como tampoco le faltó en su día a **Martín Berasategui** que en su restaurante lasartearra puso de moda un concepto (entonces muy novedoso) en su carta que ha sido bastante imitado “*Ponga uds. el precio y Martín le confeccionará el mejor menú calidad-precio del restaurante para toda su mesa*”.

Larga vida para **ONDOJAN.COM**, que, pese a quien pese, la tendrá, porque sigue fielmente las palabras de otro gran poeta, apasionado gastrónomo y disciplinado epicúreo, **Pablo Neruda**: “*Muere lentamente/quien no gira el volante cuando está infeliz/con su trabajo, o su amor,/quien no arriesga lo cierto ni lo incierto para ir/detrás de un sueño/quien no se permite, ni siquiera una vez en su vida,/huir de los consejos sensatos.../¡Vive hoy!/¡Arriesga hoy!/¡Hazlo hoy!/¡No te dejes morir lentamente!/ no te impidas ser feliz!*”



OBRA DEL GENIO Y LA TIERRA

BODEGAS MITARTE

RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**DISTRIBUIDOR PARA LA ZONA
COMERCIAL ERRASU
(Ramón Errasti)**

689 04 78 53





CRISIS... IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD AL PODER

Si algo ha marcado a la hostelería en estos diez años de andadura de **Ondojan.com** ha sido la crisis que, tanto a nivel estatal como de Euskadi, ha dejado huellas imperecederas, como la desaparición de establecimientos emblemáticos, sin ir mas lejos “Casa Nicolasa”, tan ligado a esta revista que a pesar de su solera y prestigio, no encontró continuidad tras la jubilación de **José Juan Castillo**.

Pero no es hora de lamentaciones y de buscar la solución bajando los precios porque sí, algo que esta a la orden del día.

Tenemos que ser positivos ante la contrariedad. Las lamentaciones nos llevan al decaimiento y la desgana y la bajada de precios, sin un estudio serio, nos aboca a entrar en pérdidas y desaparecer.

Un estudio del ámbito en el que se desenvuelve nuestro negocio, puede darnos algunas luces. Mientras sigan las actuales restricciones, es difícil recuperar las mesas de empresa, pero si es posible que regreen los clientes si ven que la oferta es seductora, y la factura baja sin que ello sea en mengua de la calidad o cantidad de nuestro servicio. Es hora de olvidar hacer los pedidos por teléfono a nuestros proveedores. Es hora de ir, a diario, a los mercados y adquirir las mejores ofertas y dar forma a los productos en la cocina con creatividad e imaginación

de forma que la oferta sea tentadora. Pienso en las humildes acelgas o “mata frailes” como despectivamente les llaman, posiblemente la verdura más económica que podemos encontrar siempre fresca en el mercado, pero jamás en una carta, a pesar de todo el juego que dan. Recuerdo con delectación los “huevos pochés”, plato señero del Hotel Jauregui hondarribiarra, mi preferido en los almuerzos con que me obsequiaba mi padre si había sacado buenas notas. Hoy es casi imposible encontrar un plato, en las casas de comidas, con el que, sin duda, es el producto mas económico que actualmente existe y con el que a base de imaginación y creatividad pueden hacerse decenas de preparaciones. ¿Han encontrado muchos platos de sabirón en los menús? ¿Saben, tierra adentro, el sabor y el juego que dan unos mejillones “bouchot” que se cotizan a menos de 5 euros el kilo?. Valgan estos ejemplos, salidos a vuela pluma, para concienciamos que hay mucho por hacer y redescubrir a la hora de adecuar nuestras ofertas a las posibilidades del cliente.

Con la mente en positivo, celebremos, copa en alto, la efemérides de nuestra revista, y brindemos deseándole otros diez años de fructífera vida.

ARNAU ESTRADER / CERVECERO MAESTRO

UNA REVISTA “X”

Arzak, Subijana, Berasategui, los hermanos **Zabaleta** o la familia del **Elkano** de Getaria, son seres que dedican su vida (como diría Arguiñano) a **hacernos gozar con los pantalones puestos**. Son personas que sacrifican muchas horas del día para no defraudarnos en la mesa, y que se dejan el pellejo día tras día, para, simplemente, hacernos felices. Se hacen llamar **Cocineros**; pero además, son empresarios, padres, amigos, consejeros... y son sin dudarlo lo más mínimo, el pilar que sostiene la gastronomía guipuzcoana.

De la mano de estos grandes van los medios, como **Ondojan.com**, que gracias a **Josema y Ritxar**, (entre otros) nos difunden cual será el nuevo menú de temporada del **Aratz** o que pinto está de moda en el **A fuego negro**. Nos aconsejan que vino pedir en el bar **Álex** o simplemente nos ayudan a tener el teléfono de esa taberna de Zarautz que tanto nos aconsejaron visitar.

Me gusta esta revista. Me gusta como **Corman** nos explica que hay vida más allá de La Rioja, que no sólo existe Champagne Moët o Clicot, y que existen lugares como la Ribera del Moncayo preciosas de visitar.

Me gusta como **Manu** despelota un vino hasta saber que es lo que comió el enólogo el día de la cosecha.

Me gusta como **Mikel Corcuera** despliega su intelecto y nos

regala cada mes, un trocito de su saber gastronómico.

Y me gusta como **Josema** es feliz haciendo el Ondojan, creo que es el tipo más feliz de Gipuzkoa.

Y por último, me gusta que la gente se reúna en bares, restaurantes y sociedades para discutir sobre cómo preparaba el bacalao su abuela, sobre si “echarle” guindilla picante o no a las alubias, o sobre si el txakoli de Bizkaia es mejor que el de Gipuzkoa. Son estas cosas las que hacen más grande a la gastronomía, y son estas las que creo que a esta revista le gusta compartir.

Y ya, por ultimísimo, dar las gracias a todos aquellos que hacéis que la cerveza artesana sea un tema “nuevo” de conversación, a los que pedís en los bares que dejen de poner **Keler** (que no es de aquí, ¡pesaos!) y a los que pedís **Naparbier, Akerbeltz, Etxeandia, VG Noster, Nómada brewing**, o alguna catalana o madrileña elaborada con mucho amor. Espero poco a poco poder escuchar eso de **la Revolución de la Cerveza Artesanal en Euskadi**, prometo poner mi granito de cebada en todo esto.

P.D: Bebed una **Art flama** nacida en Granollers (si tiene un par de años mejor) o una **Porter a la taza** de los Nómada brewing. Salud!!!



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

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



ONDOJAN.COM REGRESO AL FUTURO

El atribulado universo del gourmet se plasma admirablemente en esa reflexi3n que le atribuye el pasarse media vida a3orando el pasado y la otra media suspirando por lo que le deparar3 el futuro. Supongo que ser3, m3s o menos, el sentimiento generalizado del equipo de **Ondojan.com** en la celebraci3n de su d3cimo aniversario, per3odo lo suficientemente importante para calibrar una aventura y al que s3lo tienen acceso los esforzados guerreros de estas cosas del comer y del beber. De momento, y dada mi irremediable pasi3n cin3fila y gastron3mica, lanzo un hurra por lo conseguido y, queridos amigos, que el “viento en las velas” os sea propicio para navegar convenientemente por este oc3ano de sensaciones y convulsos oleajes.

Me sugiere **Josema Azpeitia** a tenor de esta efem3ride que reflexione brevemente sobre lo acontecido en estas d3cadas prodigiosas. Lo primero que me asalta y me preocupa es saber si tanto esfuerzo creativo en los fogones va a dejar poso, como aconteci3 en otras disciplinas art3sticas en otras 3pocas de euforia e imaginaci3n. L3ase la m3sica pop, el cine de arte y ensayo, la pintura abstracta, las sinfon3as contempor3neas... No hace falta ser un sesudo analista para comprender que algunos de estos movimientos y tendencias han sido un rotundo fracaso para el pueblo llano; obviamente, otros no. En el caso que nos trae la pregunta es sencilla: 3Se

llenar3n las barras de espumas no precisamente cerveceras? 3Se jamar3n los currantes una tortilla de patata deconstruida en el tentempi3 de media ma3ana? 3Tendremos que asistir a una clase de filosof3a y catar men3s degustaci3n de tres horas en cualquier restaurante? 3Conseguiremos cazar una min3scula aceituna simulada en esas vajillas imposibles sin mancharnos la camisa? 3Recuperar3n la sonrisa y amabilidad los camareros y jefes de sala vestidos de dise3o? He aqu3 un improvisado cuestionario cuyas respuestas pueden marcar el camino a seguir o dar pistas sobre el 3xito o el fracaso de la revoluci3n a la que estamos asistiendo. Las dudas me inquietan.

Con todo, he de reconocer que la modernidad no ha legado cosas importantes e inolvidables. He asistido, como el personaje de **Borges** en El Aleph, a la aparici3n de la belleza en el plato, con creaciones sublimes; a la visi3n de performance y shows dignos del Circo del Sol; a la cata de productos ins3litos con armon3as sorprendentes; al feliz y justo posicionamiento social de los chefs y dem3s implicados en las tareas de la restauraci3n; a iniciativas de negocios que convierten el ir a un local en una fiesta; a tantas y tantas deliciosas tribulaciones que convierten el futuro en algo expectante. Que **ONDOJAN.COM** nos siga guiando...

MANU M3NDEZ / LA VINATERIA DE GROS

ANIVERSARIO SIN CANAS



El X Aniversario de **Ondojan.com**. 3Qu3 decir! Volver la vista atr3s y encontramos con una gente (a3n sin canas), con un fuerte compromiso dentro del mundo de la gastronom3a y que n3mero a n3mero se van ganado el cari3o de los lectores de esta revista.

Siempre ha funcionado el “boca a boca” en el mundo de la gastronom3a pero igualmente “Ondojan” nos muestra en sus p3ginas y en sus art3culos una informaci3n que nos abre el “apetito” y tener buena informaci3n de primera mano siempre es bueno.

Igualmente, el amplio abanico de locales cada uno con su propia personalidad, hacen que el lector pueda elegir y es que el asunto del comer en esta tierra es lo suficientemente importante para tener ese amplio abanico donde elegir.

Tambi3n a tener en cuenta los art3culos de gente comprometida con el sector que nos tiene al d3a.

Gracias al grupo “ZUM”, con may3sculas, por abrirnos todas las posibilidades que se nos ofrecen en el “buen yantar”.

Espero que sean muchos a3os m3s, aunque os aparezcan las canas.

“Si dentro de 5 años estás haciendo lo mismo
que haces ahora te vas a quedar sin negocio”

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio



10 AÑOS APRENDIENDO Y DISFRUTANDO

Podría decirse que el comienzo de mi aventura con el mundo del vino se produjo al mismo tiempo que el lanzamiento de **Ondojan.com**, hace ya diez años. Del año 2003 recuerdo con claridad el verano tan caluroso que sufrimos. Nefasta añada para buena parte de las regiones vinícolas europeas ya que, con un verano tan cálido y seco, la maduración de la uva fue mucho más rápida y los vinos resultaron excesivamente alcohólicos, bastos y faltos de acidez. Tras aquel verano, un gran amigo y excelente cocinero, **Pedro Sámpeter**, me hizo una propuesta que no pude rechazar: "Dani, dejo el trabajo. He pedido que me paguen el finiquito en vino, en buenos vinos, ¿quieres que hagamos a medias?". La respuesta era evidente. Unas cuantas botellas muy de moda en aquella época cayeron en nuestro poder: **Ánima Negra, Trasnocho, Viña Pedrosa, Gago, Alión, Erre Punto, Les Terrasses...**

Con la bodega bien nutrida llegaron sucesivas cenas en la sociedad para dar buena cuenta de las botellas. Poco a poco fui dándome cuenta de todo lo que puede ofrecer una "simple" botella de vino y entonces surgió el flechazo. Vinieron muchas horas de lectura, de acumular información, de visitar bodegas y viñedos. Entonces supe que me tenía que dedicar a ello, que me gustaba demasiado como para no hacerlo.

En Enero de 2005, junto a **Pedro Sámpeter** y **Gonzalo Domínguez**, cogimos el **Bar Álex**. Cocina creativa y vinos de multitud de regiones vinícolas, poco conocidos, por lo general de pequeñas producciones. Fue entonces cuando conocí a un tal **Josema Azpeitia**, un tío dicharachero y amable que vino a ofrecernos publicidad en **Donosti Aisia** y **Ondojan.com**, dos revistas simpáticas y entretenidas que ya llevaban unos cuantos años entre nosotros.

Tras un par de años de gran aprendizaje e intenso y fructífero trabajo, decidimos coger caminos diferentes. Gonzalo sigue

triunfando en los fogones del **Álex**. Pedro inaugura en breve, como jefe de cocina, el **restaurante Zurriola en Hong Kong** y conociéndole a Pedro, seguro que será uno de los mejores restaurantes en una ciudad de casi ocho millones de personas. Y claro, yo continué mi formación en el mundo del vino.

Tras hacer un máster en Logroño de Enología y Viticultura, decidí montar en Donostia un lugar donde poder impartir cursos de cata y, de paso, vender vinos interesantes. En Enero de 2008 inauguramos **ESSENCIA**, lugar dedicado de lleno a la cultura del vino.

En este momento fue cuando comenzó una relación mucho más directa con **Ondojan.com** y sus creadores. Desde entonces, todos los meses colaboro escribiendo una pequeña columna, donde intento transmitir todas esas sensaciones que me hacen disfrutar tanto de esta profesión. En ellos hemos hablado de variedades de uva, de sus bondades y las que no lo son tanto. Hemos mostrado el buen hacer de muchos elaboradores y hemos catado multitud de sus vinos. Hemos visitado preciosos viñedos y hemos vivido momentos intensos. Hemos estado en varios restaurantes y hablado de sus cartas de vino. Hemos comentado aspectos de las temperaturas de consumo, de la importancia de una buena copa o las razones por las que debemos decantar un vino. Hemos hablado del maridaje, ese noble arte de casar el vino con la comida y viceversa. Hemos criticado a esos personajes tan influyentes, esos "gurús" del vino. Hemos brindado también con Champagne en el número 100 de esta publicación...

Pero sobre todo, he disfrutado muchísimo escribiendo acerca de lo que más me gusta y espero seguir haciéndolo por mucho tiempo. ZORIONAK a todo el equipo de **Ondojan.com** por haberlo hecho tan bien durante estos últimos diez años, espero que sigáis haciéndolo como poco igual de bien...

JOSEMA AZPEITIA / ONDOJAN.COM

ALÁBATE BURRO...

...que nadie te alaba". Es uno de tantos refranes que aprendí desde muy pequeño gracias a mi madre, persona siempre preocupada por que escribiéramos y nos expresáramos correctamente. Tengo que admitir que en más de una ocasión he llevado a la práctica el dicho de marras, pero tras leer los escritos de **Mikel Corcuera, Juan José**



Lapitz, Arnau Estrader, Pepe Barrena, Manu Méndez, Dani Corman... no me queda margen para la autoalabanza. Sólo puedo expresaros mi más sincero agradecimiento a todos por vuestras palabras y mi firme propósito de volver a daros, dentro de 10 años, sobrados motivos para que sigáis alabando a este burro. Eskerrik asko !!

Jakitea Elkarteak: Betiko Euskal Gastronomiaren Alde

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

JATETXEAK

—	ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)	—	KOSTALDE JATETXEA (DONOSTIA)
—	BEKO ERROTA (HONDARRIBIA)	—	LA BRASSERIE MARI GALANT (DONOSTIA)
—	BODEGÓN JOXE MARI (ORIO)	—	LAIA ERRETEGIA (HONDARRIBIA)
—	CASA VERGARA (DONOSTIA)	—	LANDA ERRETEGIA (MENDARÓ)
—	ERRIBERA (DONOSTIA)	—	MESÓN MARTIN (DONOSTIA)
—	IRETZA SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)	—	OLAZAL HOTELA-JATETXEA (BIDEGOIAN)
—	KAIA-KAIBE (GETARIA)	—	POTTOKA TABERNA (ORDIZA)
—	KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)	—	TXOLA (DONOSTIA)
—	KATXINA ERRETEGIA (ORIO)	—	TXULETA JATETXEA (DONOSTIA)
		—	RESTAURANTE URGAIN (DEBA)

Jakiteak: partaideak izan nahi al duzu?

Informa zalliez 661 25 55 66 telefonoz edo info@jakitea.com helbidean.



Zer da Jakitea Elkarteak?

Jakitea Elkarteak 2009ko amaieran sortu zen, euskal sukaldaritza tradizionala babesteko eta ezagutzera emateko intentzioarekin. Gure artean betiko sukaldaritzak duen garrantzia kontutan hartuta, komunikabideetan ia tokirik ez duela konturatu ginen. Egoera horren aurrean harriturik eta haserre-turik, gure betiko sukaldaritzari merzei duen tokiarematara erabaki genuen.

Berrikuntza lantzen duten sukaldarienganako errespetu guztia azalduz, lanbide honetan gabiltzen gehienek lantzen dugun sukaldaritza errebinklatu eta babestu nahi dugu, bera baita nazioartean mailan hain ezagunak bihurtu gaituena.

Nortzuk osatzen dute Jakitea Elkarteak?

Sustatze-taldeak gastronomiaren inguruan murgiltzen diren sukaldari eta kazetari talde batek osatzen du. Xabier Zabaleta (Aratz Jatetxea) izan zen taldearen sortzailea eta berarekin batera Mikel Corcuera, Edorta Agirre, Peio García Amiano eta Josema Azzelita parte hartu zuten elkartearen osaketan. Fidenet Comunicación eta Zum Edizioak komunikazio entresprek ere bultzada handia eman zitoten elkarteari komunikazioaren arloak eta zenbait erakunde eta instituzioek egitasmoa ekonomikoki laguntzen dute, tartean Mitarte Upeletegiak, R. Zabala Sagardotegia, Aitona Kafeak, Basarara Patxaranak, Dastazen haragiak, Cruzcampo garagardoak, Rougie ahatearen produktuak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundia edota Eusko Jaurlaritza. Horretaz gain, ia Gipuzkoako 20 jatetxek proiektuarekin bat egin dute gaur arte eta zerrenda haundituz doa.

Zein ekimenak bultzatzen ditu Jakitea Elkarteak?

Nagusiki, sukaldaritza tradizionala komunikabideetan bultzatzeko helburua du Jakiteak. Horretarako, web orrialde bat martxan jarri du (www.jakitea.com) eta hilaiteko, Ondojan.com aldizkariaren bitartez, jatetxe bat ezagutzera ematen du. Horretaz gain, urtero sukaldaritza tradizionalaren inguruko sariak banatzen ditu eta ekimen desberdinak bultzatzen ditu: Iaz Ahatearen Astea antolatuz, zuen, aurten Euskal Herritik Parikia lehiaketa antolatuko du...

Zer egin behar da Jakitea Elkartearen parte hartzeko?

Gure elkartearen parte hartzea libre eta dohain da. Nahikoa da deitzea edo gure web orrialdearen bitartez gurekin harremanetan jartzea eta hiru errezeta ematea. Jakitea Elkarteak partaideak izateko, Ez dago kuotarik. Sukaldaritza tradizionala maite duten guztiak animatzen ditugu gurekin bat egin dezatzen!

Artzain Eguna en Legazpi

El domingo 1 de septiembre se celebra en Legazpi el Gipuzkoako Artzain Eguna, el día grande de los pastores guipuzcoanos. Durante la jornada se realizan concursos de ovejas, de quesos, homenajes a pastores, además de la exposición de puestos de artesanos y de productos autóctonos. Concretamente, se celebrará el XXIX Concurso de Gipuzkoa de Queso de Oveja, así como la Exposición de Oveja Latxa y Carnero, la Exhibición de Esquileo de Ovejas, el XXIII Concurso Gastronómico de Carne de Oveja de Gipuzkoa, y el XLV Concurso de Perro Pastor de Gipuzkoa. Organizan: Ayuntamiento de Legazpi, C.R.D.O. Idiazabal, Gipuzkoako Latxadun Elkarte, Artzai-Gazta, Artzain Mundua y la Asociación del Perro Pastor de Gipuzkoa.

XL Concurso de Quesos de Oveja Latxa en Ordizia

Dentro del marco festivo de las Euskal Jaiak de este año en Ordizia (del 6 al 15 de septiembre), el miércoles día 11 se celebrarán el afamado Concurso de Quesos de Oveja Latxa, que cumple su 40ª edición, y la Feria Extraordinaria, en la que destacan el Concurso de frutas y hortalizas, la exposición de perretxikos, la XXXII Muestra de Gallina Vasca, el concurso de Ganado Vacuno de Raza Pirenaica de Gipuzkoa y la mención especial a los Puestos de Baserritarras instalados semanalmente en la Plaza Mayor, así como la exposición y venta de maquinaria y de productos de caserío.

Feria de la Cerveza en Tolosa

Tolosa cumple la decimoquinta edición de su Feria de la Cerveza. El mercado del Tinglado será escenario entre el jueves 12 y el domingo 15 de septiembre de diferentes degustaciones de cerveza, así como de numerosos actos culturales y actuaciones musicales. Organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y Asociaciones del Deporte, la

X OLARRO EGUNA EN ZUMAIA

Zumaia celebra el X Olarro Eguna el 14 de septiembre. El gran atractivo de la jornada, los 600 kilos de pulpo que se destinarán a la elaboración de 10.000 brochetas y a los platos principales de la comida popular a la que asistirán 550 personas en la plaza Eusebio Gurruxaga, y en la que se servirá pulpo con patatas, además de paella con pulpo, gulas y verduras. El menú lo completarán pastel vasco, sidra y agua. Precios, 8 euros los adultos y 5 los niños. Las 10.000 brochetas, a 1 euro, podrán ser degustadas en el área de regatas por la mañana y por la tarde, mientras que en la calle Ribera se podrán adquirir sólo por la tarde. En las habituales cuatro txoznas de la calle Ribera y en la de la Plaza Amaia se podrá tomar sopa de pulpo. Cada txozna suele preparar entre 50 y 75 litros, que se reparte entre los asistentes por la mañana. Otras actividades completan el programa de



esta décima edición del Día del Pulpo, que dará comienzo a las 9:00 con la Diana de txistularis; el IX Rally Fotográfico; la VII Bandera del Día del Pulpo, prueba organizada por el Club de Remo Aita Mari; Mercado Gastronómico; Concurso Gastronómico entre sociedades y cuadrillas, y venta de pescado en la Cofradía. A partir de las 19:30, grupos locales y txarangas pondrán la música.

feria ofrecerá cervezas de diferentes tipos y procedencias, así como variados menús cervecedores.

Doble homenaje al txakoli

El txakoli será protagonista en Zarautz y Villabona el sábado 21 de septiembre. La localidad costera será sede de la XIV edición de la célebre Fiesta de la Vendimia en la Lege Zaharren Enparantza. En ella habrá una degustación popular de txakoli y mosto y se hará una exhibición de prensado de uvas para la obtención del primer mosto. La jornada está organizada por la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Zarautz y el C.R.D.O. Getariako Txakolina. En el barrio de Amasa de Villabona se celebrará el Día del Txakoli, con una degustación organizada por Uxatoki Elkarte.

Ibarra, capital de la piparra

Ibarra volverá a ser la capital de la piparra de Euskal

Herria el próximo 22 de septiembre. Hauspibarra Kultur Elkarte organiza esta jornada, en la que la guindilla será protagonista absoluta del IX Concurso Gastronómico de la Piparra de Ibarra y el IV Encuentro de la Piparra de Euskal Herria, y que compartirá cartel con una feria agrícola y de artesanía con decenas de puestos, un espectacular mercado de ganado, además del XVI Concurso de Miel de Tolosaldea.

XV Jornadas Micológicas y Gastronómicas - Loiola 2013

El Club Deportivo Loiolatarra organiza un año más, y ya son quince, sus Jornadas Micológico-Gastronómicas, que se celebrarán del 23 al 29 de septiembre. Entre las actividades que se llevarán a cabo, destacan el II Certamen de Fotografía Micológica y su posterior exposición en la sede del club, un curso de

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**

micología, talleres de iniciación al mundo de las setas y los hongos, talleres de cocina y degustación de setas, conferencias y una salida al monte. La clausura llegará con la Perretiko Jaia, que ofrecerá exposición micológica, puestos de artesanía, música y juegos para los más pequeños.

Culto a la manzana

Durante los próximos dos meses, catas de sidra, degustaciones, ferias, concursos y demostraciones salpicarán la geografía de nuestro territorio y darán protagonismo a este sabroso producto autóctono que, hace no demasiados años, se bebía casi en exclusiva de enero a abril. En agosto, el día 9, se celebrará la Feria Agrícola de **Zumaia**, en la que habrá degustación de sidra. Entre el 11 y el 17, tendrá lugar en el barrio Gros de **Donostia**, dentro del programa de Semana Grande, la I Feria de la Sidra, con la participación de 13 sidrerías. En **Ergobia**, el día 25 se celebrará un concurso en el que participarán una decena de sagardogiles. El día 31, doble cita. En **Donostia**, dentro de las Euskal Jaiak, Sagar-do Eguna, con degustación popular y más de 50 cosecheros presentes, y en **Elgoibar**, concurso de sidra organizado por el Ayuntamiento. Ya en septiembre, en **Ordizia**, el día 7, Sagar-do Eguna. El domingo día 15, en **Hernani**, Fiesta de la Manzana y de la Sidra, con degustación de sidra dulce (zizarra) y sidra local, además de exposición de variedades de manzanas, demostración de recogida y una muestra de utensilios antiguos de lagar. En **Irura**, el día 21,

degustación de sidra de 12 sidrerías y pintxos de txistorra, queso y anchoas. El domingo día 29, en **Astigarraga**, se celebrará la XIII Sagar Uzta, con demostración en vivo de elaboración de la sidra, exposición y venta de productos, y degustación de manzana, sidra y mosto. Ese mismo día, en **Bidegoian**, feria agrícola con degustación popular de sardinas, sidra y txakoli.

#Ferias Agrícolas y Ganaderas

Gipuzkoa disfruta durante agosto y septiembre de un amplio calendario de ferias agrícolas y ganaderas. Las de agosto comienzan el día 4 en **Hondarribia**, con Herri Giroa, donde habrá exposición y venta de productos alimenticios y exhibición de oficios tradicionales. En **Zarautz**, el día 7, feria agrícola con exposición y venta de productos navarros. El día 9, en **Zumaia**, se expondrán productos del caserío y degustación de sidra. Organizado por el Ayuntamiento de **Azkoitia**, el sábado 17 habrá concurso y subasta de ganado. El día 23, en **Zarautz**, Feria de Agricultura Biológica, con exhibición y venta de productos ecológicos. **Elgoibar** será sede el día 31 de diferentes concursos y exposiciones: Ganado Limusín, queso y sidra. También habrá exposición y venta de ganado, herramientas agrícolas y productos del caserío. Ya en septiembre, se celebrará en **Donostia**, el día 7, el II Concurso de Tomate Autóctono de Gipuzkoa. El día 11, **Hondarribia** acoge un año más

el Baserritar Eguna, feria y concurso de ganado y verduras. En **Bergara**, el sábado 14, exposición y venta de productos agrícolas. Ese mismo día, en **Villabona** se celebra la XVIII Degustación, exposición y venta de verduras, frutas, productos del caserío y conservas. La jornada se completará con un concurso gastronómico de rabo guisado. El día 15, en **Zerain**, XIX Feria de Agricultura Ecológica, con degustación y venta de productos ecológicos, además de talleres artesanos. **Lezo** celebra las Fiestas de Santa Cruz y el día 16, Baserritar Eguna, en el que se celebrará un concurso y exposición de ganado, con unos magníficos bueyes. El Ayuntamiento de **Eibar** y Biolur organizan en la localidad amera una feria de agricultura ecológica para el día 21, con exhibición y venta de productos agrícolas ecológicos. El mismo día, **Urrebu** acogerá un concurso y una exposición local de ganado vacuno. La feria agrícola de San Miguel llevará a **Lazkao** los mejores productos hortofrutícolas de la comarca el día 28. Esa misma jornada **Asteasu** vivirá un certamen ganadero, agrícola y artesanal, con exposición de ganado, productos micológicos, alimentación y artesanía. En **Aretxabaleta**, el día 28, XIX Feria de Agricultura Ecológica, en la que se podrá ver la exhibición y venta de productos agrícolas ecológicos. Y por San Miguel, el día 29, doble cita con mercados locales: En **Bidegoian**, degustación popular de sardinas, sidra y txakoli. Además, muestra de productos agrícolas y demostración de trabajos artesanales. Y en **Alegia**, feria agrícola local.



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



LUIS IRIZAR RECIBIÓ EL HOMENAJE DE SUS ALUMNOS Y AMIGOS

El pasado 3 de julio, aunque algunos medios de comunicación lo valoraron de otra manera, el gran evento gastronómico en Donostia no fue la presentación del Congreso San Sebastián Gastronomika, que va perdiendo interés año tras año. No. La fiesta de la cocina de ese día, sin duda, fue la jornada celebrada en el Basque Culinary Center en la que se reunieron **más de 100 cocineros en torno a la figura del auténtico padre de la Nueva Cocina Vasca: Luis Irizar**. La jornada dio lugar a imágenes entrañables. Cocineros creativos, tradicionales, conocidos, discretos, hombres, mujeres, jóvenes, viejos... la foto oficial muestra la diversidad existente entre los cocineros vascos y a lo largo de la celebración fuimos testigos del buen ambiente que reina en general entre los miembros de la profesión.

El acto comenzó con un breve pero intenso documental coproducido por ETB y el Basque Culinary Center en el que se ofreció un amplio repaso a la actualidad de la cocina vasca, a la trayectoria y evolución que ha seguido a lo largo de los últimos años y a su proyección internacional. Los chefs más renombrados del panorama gastronómico euskaldun, muchos de ellos presentes en la sala, fueron apareciendo en pantalla para dejar su opinión y comentarios acerca de la cocina vasca, su presente y su futuro.

Variados discursos

A continuación llegó el momento de los discursos, acertadamente breves y concisos, pues la hora del acto -las 5 de la tarde- no era la más adecuada para largas disquisiciones. **Martín Berasategui** ofreció un discurso optimista y positivo, haciendo, principalmente, hincapié en dos ideas: que lo de hace 15 años ya no vale, es decir, que los cocineros, sobre todo los jóvenes, tienen que renovarse, y la importancia del trabajo. "Del trabajo surgen cosas que uno no hubiera llegado jamás a imaginarse" resumió el multiestrellado chef. Le siguió **Aitor Arregi**, del Elkano de Getaria, con un discurso en una onda más tradicional, adornado con pinceladas históricas.

Continuó **Eneko Atxa** con un discurso mayoritariamente en eukera. El vizcaíno sorprendió con su soltura y lucidez, insistiendo en la tesis de que la exquisitez de la cocina vasca tiene su origen en el



hambre y la necesidad pasadas no hace tantos años. Atxa comentó también el discurso de Martín Berasategui y afirmó, disculpándose, que es una "putada" que los jóvenes tengan que renovarse.

Tras la intervención del gasteiztarra **Diego Guerrero**, chef de El Club Allard, restaurante madrileño para el que ha conseguido 2 estrellas, llegó el turno de **Andoni Luis Aduriz**, quien demostró la importancia de la cocina vasca a la hora de ins-

pirar a otras cocinas internacionales, como es el caso de la Nueva Cocina Escandinava, que al fundarse se inspiró en la Nueva Cocina Vasca y no en la francesa.

Cerró el turno de intervenciones **Bruno Oteiza**, quien habló sobre la gran cantidad de cocineros que han ido al extranjero a practicar la cocina vasca, y aprovechó la presencia del Lehendakari y el Diputado General para pegar un ligero pero





Nadie se quiso perder un acto en el que, tomando como símbolo globalizador la figura de Luis Irizar, se homenajeó a la cocina vasca en general. El acto del BCC fue toda una recarga de baterías para tantos cocineros que día a día están realizando una gran labor en beneficio de su oficio y de su país.

claro toque de atención a las instituciones, pidiéndoles que sean conscientes de la importancia de los cocineros al dar a conocer el País Vasco. (En su turno, Luis Aduz ya había hecho hincapié acerca de que el término "Basque Cuisine" cuenta con 5 millones de entradas en Google).

Homenaje a Irizar

En suma, todos los ponentes aportaron su granito de arena antes de llegar al momento más emocionante, el nombramiento de **Luis Irizar** como patrono de honor del BCC. Tras una sentida presentación por parte de quien fuera su alumno, **Pedro Subijana**, y tras recibir el trofeo que simbolizaba su nombramiento de la mano de **Juan Mari Arzak**, otro de sus alumnos aventajados, el genial cocinero, a pesar de quedarse ese día castigado sin siesta, ofreció un discurso lúcido, simpático y "con fundamento" demostrando el amor que siente por su tierra y su profesión. A continuación, la cafetería del BCC fue el escenario de un cóctel en el que todos los cocineros asistentes al acto pudieron despachar en cordial camaradería y dónde Irizar recibió un último y original homenaje en la forma de una poesía escrita por **Angelita Alfaro** y que la propia cocinera se encargó de recitar, con megafonía incluida.





AURKI, MÁS DE 20 AÑOS AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA

En 2014 se cumplirán 20 años desde que se fundara, como tal, la comercial Aurki, aunque su responsable y alma mater, **Kiko Agudo**, lleva inmerso en el sector alimenticio desde 1984, lo que suma prácticamente tres décadas completas de dedicación al sector hostelero y alimentario. “Más que comerciales, nos consideramos asesores” nos comenta Kiko Agudo. “De hecho, cuando entablo conocimiento con un profesional de la hostelería me preocupa más el asesorarle como es debido que la venta en sí. Pienso que si se asesora bien, la relación comercial viene de la mano, y además será mucho más fructífera para ambas partes”.

Amplio abanico de productos

Ese afán por asesorar ha hecho que a lo largo de los años esta empresa aumente visiblemente su catálogo de productos. “Aurki se creó como una comercial especializada en productos del pato” afirma Kiko, “pero el contacto con nuestros clientes nos ha hecho ver que podíamos serles útiles proporcionándoles un servicio más amplio. Así, con el paso de los años, sin abandonar nuestra identidad, que está marcada por el pato, del que controlamos todo sus procesos y productos,

estamos en condiciones de ofrecer un servicio integral al hostelero en varios ámbitos como Hongos, Ahumados, Caza, Bacalao...”

Las palabras de Agudo no son gratuitas. A lo largo de estas dos décadas, Aurki ha buscado sin descanso los productos más interesantes para ofrecer a la hostelería, poniendo siempre la calidad como norma básica a la hora

de trabajar con cualquier marca o proveedor. Así, hoy en día cuentan con la distribución de casas de intachable prestigio como la empresa soriana de origen vasco **Arotz** (Hongos, Trufas, Castañas, Frutos del bosque...), la casa francesa **Les Vergers Boiron** (Purés, Concentrados de frutas, Frutas ultracongeladas...) o **La Gula del Norte**. Todo ello sin olvidar la distribución de la gama de productos y texturas de **Albert y Ferrán Adriá** (Gluco, Gellán, Xantana, Agar...) cada vez más demandados por la hostelería y la restauración.



Ariba: Kiko Agudo se debate entre la tradición de su empresa, personificada en los productos del pato, y los nuevos tiempos, representados por las texturas y sabores de los hermanos Adriá.

Abajo: Kiko trabajando en su despacho.



Caza mayor y menor

La Caza, tanto mayor como menor, no puede faltar en las mejores mesas de nuestro entorno, sobre todo a lo largo del otoño, estación que ya se encuentra a la vuelta de la esquina. En Aurki, cuentan con una amplia variedad de producto, tanto en lo referente a **caza mayor** (ciervo, jabalí...) como caza menor. Es precisamente en **caza menor** donde Aurki cuenta con una mayor oferta: Paloma torcaz, Perdiz roja, Pato Barberie, Pato azulón, Pintada, Faisán, Pichón francés, Liebre, Conejo de campo... Las piezas se proporcionan en entero y según las necesidades del cocinero: frescas, congeladas, con pluma o piel, desplumadas... **Las piezas que distribuye Aurki provienen en su totalidad de la Caza ibérica**, y son adquiridas a proveedores de caza con los que esta comercial trabaja desde sus inicios, lo que garantiza la calidad del producto final.

Compromiso ante la crisis

En Aurki son muy conscientes de las dificultades que está acarreado la crisis en el sector de la hostelería y la restauración. Ante la difícil situación que están atravesando algunos establecimientos, Kiko Agudo opina que, por duro que sea, "no hay que caer en la tentación de bajar la calidad del producto. Para que esas palabras no se queden en simple teoría, en Aurki hemos hecho un esfuerzo en los precios, manteniendo la calidad. Esto se ha traducido en una bajada de los precios en todos los productos del pato, con el fin de apoyar a los restauradores y con la esperanza de que así se vean animados a mantener la calidad".

Arriba: Parte de la flota de Aurki, preparada para cubrir diariamente toda la provincia. A la derecha, el txoko con que cuenta la empresa, donde prueban personalmente la calidad de los productos. Abajo: Las oficinas de Aurki y uno de los nuevos productos que comercializa la empresa, las salsas "Jang", un ingrediente fundamental de la cocina coreana, cada vez más utilizado por los cocineros de vanguardia.



Comercial AURKI
Muntgorri bidea, 2 - DONOSTIA

Tf: 943 33 25 77

Información y venta on-line:

www.comercialaurki.com



MUNTO: MUCHO MÁS QUE UNA BARRA DE PINTXOS

El pasado mes de junio se han cumplido 11 años desde que la familia Gómez-Muñagorri se animó a hacerse cargo del Munto, bar-restaurante estratégicamente situado en el corazón de la principal arteria gastronómica de la Parte Vieja, la populosa calle Fermín Calbetón. Actualmente dirigido por los hermanos Jon y Mayi, fueron sus padres, Manuel y Megui, los que dieron vida y personalidad a este establecimiento hasta su jubilación. A día de hoy, está claro que **estos hermanos han sabido cuidar como es debido el legado de sus padres y mantener al Munto como uno de los más exitosos establecimientos de la zona.** El secreto, una barra rebosante de pintxos de factura impecable y una carta y unos menús cuidados al milímetro, tanto en calidad y presentación como en precio.

El responsable de la cocina del local es el propio Jon Muñagorri, que trabajó entre otros, con Martín Berasategui y se encarga de diseñar todos los platos y los pintxos que se sirven en su restaurante.

Pasando al comedor, Jon y Mayi nos comentan que **la mayoría de la gente se decanta por sus excelentes menús.** El menú del día, a pesar de costar 18,50 euros, tiene un éxito espectacular, pues tanto el género como las presentaciones son de primera. Y el fin de semana se sirve un menú de 25 euros (precio que incluye IVA, bebida, postre y café) con platos que arrasan entre la clientela como la Ensalada de frutos del bosque (con champiñón fresco,

ziza hori, trufa laminada y tomate deshidratado), el Crujiente de brick relleno de verduras y gambas con salsa de uvas o el Medallón de solomillo con salsa de Oporto, un plato del que la gente suele pedir la receta.

A pesar de todo, **Munto sigue siendo un establecimiento muy recomendable para acudir a comer a la carta.** En este establecimiento el producto se cuida con auténtico mimo y nunca faltan sugerencias de temporada fuera de carta como las Habitas frescas con foie en primavera, los Hongos a la plancha en verano y otoño, los Pimientos de Gernika... y a lo largo de todo el año podemos disfrutar cualquier día de platos de incuestionable atractivo como el Pulpo a feira, los Muergos (Navajas de Laredo), las Antxoas de Santoña, el Jamón ibérico de bellota, el Bacalao al pil-pil o braseado, el Lenguado Meunière...

Y, por supuesto, no faltan en Munto clásicos como las Chuletillas de cordero con pimientos del piquillo y sus patatas o el Txangurro a la donostiarra. "Lo quitamos de la carta y la gente nos obligó a ponerlo de nuevo" nos comenta, orgulloso, Jon. "Por algo será", añadimos nosotros.



MUNTO

Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja)
Tf.: 943 42 60 88 - DONOSTIA
www.muntobar-restaurante.com



NUESTRA DEGUSTACIÓN: PLATOS REDONDOS Y SUCULENTOS EN UN AGRADABLE ENTORNO

El comedor del Munto, recogido y acogedor, cuenta con una acertada iluminación que mejora la ya de por sí agradable experiencia de comer en este restaurante. No se extrañen cuando les traigan, sin haberla pedido, una botella de tinto: es la original carta de vinos del local (ver página anterior).

1.- Brick de verduras y gambas con salsa de uvas: Elaborado con verduras de temporada, este jugoso brick se acompaña de un langostino en tempura, salsa de uvas y salsa de Oporto. Recuerda en textura a los rollitos de primavera orientales, solo que con la diferencia fundamental de que el de Munto se elabora siempre con verduras frescas.

2.- Ensalada de frutas del bosque con trufa laminada a la toscana: Exquisito plato que podemos encontrar habitualmente en el menú de fin de semana. La base es la trufa, que viene directamente de Italia, acompañada de ingredientes de aquí: Champiñón laminado crudo aderezado con limón, zizas, tomate deshidratado, y unos piñones que le aportan un especial toque de gracia.

3.- Hongos de temporada a la plancha: Impresionante la jugosidad de este plato. Jon nos desvela el misterio: antes de hacerlos a la plancha, en Munto confitan los hongos 5 minutos al horno en aceite de oliva. El resultado maravillará

a los amantes de las setas.

4.- Rape al horno con su refrito: En Munto huyen de los pequeños rapes de ración habitualmente desprovistos de gusto. En este restaurante siempre adquieren grandes rapes y los sirven en porciones. El resultado es un rape más jugoso, crujiente por fuera y esponjoso por dentro. Un plato sabroso como pocos al que aquí añaden, acertadamente, un ligero toque picante que le va como anillo al dedo.

5.- Solomillo al Munto: Podríamos calificar este riquísimo plato como un “plato combinado de lujo” por la diversidad de sus componentes: En el centro, el solomillo regado con salsa de Oporto, junto a él una rodaja de foie fresco a la plancha con salsa de uva y, finalmente, unos hongos salteados acompañados de salsa de hongos. El plato, además de delicioso, es divertido pues nos permite jugar con diferentes combinaciones de sabores.

6.- Coulant de chocolate: Al contrario que en muchos restaurantes, en Munto el coulant de chocolate es casero, resultando un postre sabroso y jugoso. Los postres caseros son una de las especialidades indiscutibles del Munto, donde no puede dejarse sin probar la cuajada (en temporada) o la tentadora Mousse de yogur con salsa de mango y nueces.

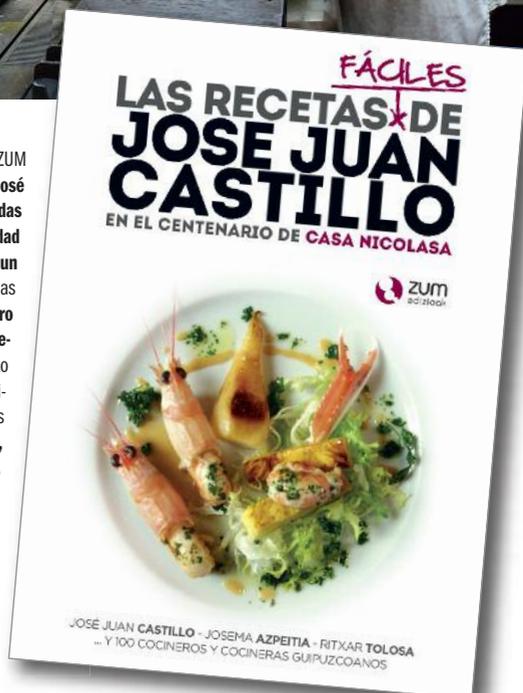
LAS RECETAS FÁCILES DE JOSÉ JUAN CASTILLO: MERECIDO HOMENAJE A UN MAESTRO

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, miembros de Ondojan.com, se han encargado de recopilar las 100 recetas que conforman el volumen y fotografiarlas en los 100 restaurantes participantes en el mismo.

Fotografía:
Juanma Ayuso



Coincidiendo con el décimo aniversario de Ondojan.com, ZUM Edizioak acaba de publicar el libro **“Las recetas fáciles de José Juan Castillo”**, un volumen que recopila **100 recetas publicadas entre 1998 y 2010 en Donosti Aisia**, pero con la particularidad de que cada receta ha sido **“revisitada” o “versioneada” por un cocinero diferente**. El libro tiene la virtud de reunir en sus páginas a los chefs más laureados o “estrellados” (**Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Rubén Trincado, Daniel López, Jose Mari Arbelaitz...**) junto con otros muchos no agradados con la varita mágica de la Michelin o las grandes guías, pero no por ello menos remarcables (**Iker Markinez, Juanma Hurtado, Roberto Ruiz, Ander Esarte, Xabier Osa, Mireia Alonso, Xabier Zapirain, Ignacio Muguruza, Xabier Martínez, Juan Rubio, Iker y Xabier Zabaleta, Luis Irizar, Josean Eizmendi, Maite Iriondo, Iñigo Bozal, Eneko Azurmendi, Vera María Cruz, Lontxo Ormazabal, Txemari Esteban, Mikel Gallo, Carlos Sagastizabal, Josu Muguerza, Félix Manso...**) así hasta un total de 100 cocineros y cocineras que han reinterpretado el recetario clásico de Castillo aportando su toque personal al mismo.





Los hermanos **Iker y Xabier Zabaleta**, del restaurante **Aratz** de Donostia, han elegido una de las recetas más típicas de la gastronomía vasca: la **Zurrurutuna**. El respeto por la tradición de estos cocineros les ha llevado a no cambiar ni una coma de la receta original de José Juan Castillo



100 recetas fáciles

A pesar de que cada cocinero ha adaptado a su estilo la receta de José Juan Castillo que le ha tocado en suerte, **el texto del libro recoge las recetas originales del chef goierritarra, es decir, se trata de recetas sencillas, fáciles de elaborar en casa**, con los productos que podemos adquirir sin problema en cualquier tienda o mercado. Entre ellas encontraremos, además **platos clásicos míticos** como la Zurrurutuna, Txangurro a la donostiarra, Sopa de pescado,

Almejas a la marinera, Tortilla paisana... **Las recetas de José Juan Castillo son, además, muy didácticas**: al tratar las alcachofas nos explica cómo hay que lavarlas, al hablar de los espárragos nos comenta cómo se deben pelar y cocer, si hay una receta de crêpes nos cuenta cómo se elabora la masa de los mismos... en pocas palabras: **se trata de un libro con el que disfrutarán tanto los que quieran iniciarse en el mundo de la cocina, como los que ya controlan el medio**, debido a la gran cantidad de

ideas que aporta. Además, el libro satisfará también a los amantes de la cocina moderna, ya que cuenta con un apéndice final en el que se recogen las recetas de algunos chefs que, rizando el rizo, no se han limitado a reinterpretar la receta de Castillo, sino que han creado nuevas recetas basadas en las mismas, como es el caso de Andoni Luis Aduriz, Iker Markinez, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Gustavo Ficooseco, Inaxio Valverde, Daniel López, Iñigo Bozal, Félix Manso...



Martín Berasategui ha dado rienda suelta a su portentosa imaginación y ha transformado la receta de "**Salmonetes en escabeche**" en este original "**Nuestros salmonetes con cristales de escamas comestibles en escabeche, ajo negro y remolacha**". Las dos recetas, tanto la clásica como la innovadora, pueden consultarse en el libro.



José Juan Castillo en el Basque Culinary Center con tres de los cocineros que participan en su libro: **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz, Errenteria), **Ignacio Muguruza** (Ata-laia, Irun) y **Jon Ayala** (Laia, Hondarribia). A la derecha, la versión de Jon Ayala del plato "Huevos duros en salsa verde con espárragos"



100 años de Casa Nicolasa

El número 100 está muy presente en el libro. "Las recetas fáciles de José Juan Castillo" no sólo cuenta con 100 recetas interpretadas por 100 cocineros, sino que ha sido publicado a los pocos meses del centenario de Casa Nicolasa, el mítico restaurante adquirido por Castillo en los 80, que hubiera cumplido 100 años en 2012 si no hubier cerrado sus puertas (al parecer, definitivamente) el 2 de octubre de 2010.

En cualquier caso, **la gran cantidad de participantes en el mismo hace que este libro, ade-**

más de un recetario clásico imprescindible, sea una excelente guía de restaurantes de Gipuzkoa, ya que cada uno de los establecimientos participantes cuenta con una completa ficha en la que se recogen los datos principales del local (nombre, dirección, teléfono, página web...) así como una fotografía del mismo y un listado de los platos principales que dicho establecimiento ofrece en su carta.

"Las recetas fáciles de José Juan Castillo" ha sido publicado gracias a la colaboración de la empresa **Representaciones Alai** de Umieta, dis-

tribuidora de los vinos Navarros Homenaje y Domus Dei, entre otros. De hecho, a lo largo de los próximos meses **Domus Dei** lanzará una promoción por la cual en varios restaurantes de Gipuzkoa **se obsequiará el libro a quienes consuman en su comida o cena una botella de dicho vino**. Y para quien desee adquirirlo directamente, el libro se venderá al ajustado precio de 20 euros en las principales librerías de Gipuzkoa, en grandes superficies y en la página web www.elkar.com.

★ ★ ★ ★ ★

LISTADO DE RESTAURANTES

10
urte • años

JATETXEEN ZERRENDA

» »

» »

DONOSTIA

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

Dirección: 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja)

Teléfono: 650 13 53 73

Ubicación: Entre la Basílica de Santa María y la Plaza de la Trinidad

Horario: 12:30-23:00 (La cocina cierra de 16:00 a 20:00)

Horario de comedor: 13:30-16:00 y 20:30-23:00

Especialidad: Pintxos de vanguardia.

Recomendaciones: Lengua, pan y cebolleta; Navaja con san-gre; Txangurro Aguakate Regaliz; Kebab... ke viene!!; Ensalada Kallos y garbanzos a la ligera; Porrupathai; Lumagorri Fraixiken + salsa barbakoa katera + mixtape Gallinero All Stars; MakCobe with txips; Regalize it!!; Mocete Ilorando

Precio medio pintxos: 2,50-4,00 €

Descanso semanal: Lunes

Capacidad: 25 pax (Comedor)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

El bar de pintxos más vanguardista de Donostia, inaugurado el 6-6-06, es un auténtico laboratorio gastronómico del que, además de cientos de recetas, han surgido un libro de recetas y comics (A Fuego Negro, pintxos y viñetas), un disco de fusión de sonidos africanos, fotografía y gastronomía en complicidad con Fermin Muguruza (Pintxatu), un recetario inclasificable (The Black Book), una línea de camisetas en colaboración con la casa Plata Clothing, varias exposiciones, vídeos y hasta una subversiva y original obra de teatro que mezcla, como no se ha visto nunca, gastronomía, humor y ciencia ficción. **Edorta Lamo y Amaia García**, al frente de un local en el que trabajan alrededor de 15 personas, no dejan de sorprendernos a nivel gustativo, enológico, musical, visual y didáctico. Siguiendo su máxima: **Jan, edan, entzun, ikusi... eta ikasi!!** (Comer, beber, escuchar, ver... y aprender!!)



JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI... ETA IKASI !!

ALEX



DONOSTIA

Dirección: Larramendi, 10 (Centro)

Teléfono: 943 46 02 25

Ubicación: Detrás del Buen Pastor y el Koldo Mitxelena

Especialidad: Pintxos de autor y maridajes entre pintxos y vinos.

Recomendaciones: Migas crujientes con hongos y huevo pochado a 62º (¡Sólo fines de semana!); Ravioli de pato con salsa agridulce picante; Empanadilla de txipirón; Queso de cabra a la plancha en ensalada; Canelón de espinaca con salsa de tomate; Ropa vieja con patatitas y reducción de tinto; Foie a la plancha con salsa de cebolla y naranja; Risotto al "funghi e parmesano"; Brocheta de langostinos y pulpo; Infusión de frutos rojos y espuma de limón

Precio medio pintxos: 2,50-3,00 €

Descanso semanal: Domingo

Capacidad: 16 pax. (Dispone también de Terraza)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros

Este pequeño y acogedor establecimiento del centro, alejado de las rutas habituales de pintxos y vinos, sorprende con su actualizada selección de vinos y su cuidada y bien presentada cocina en miniatura, continuamente renovada, con una línea de pintxos elaborados y cada día más creativos. Además, propone interesantes maridajes entre sus pintxos y más de 30 vinos nacionales e internacionales servidos por copas, así como pintxos dulces, tostas y raciones.

Desde los fogones, **Gonzalo Domínguez** ofrece exquisitas propuestas como la comentada Piruleta de pollo o el Queso de cabra a la plancha con champis al aceto balsámico. **Jon**, en la barra, nos aconsejará acerca del vino más adecuado a nuestra comida o, si hay confianza, compartirá con nosotros sus últimos descubrimientos.



OAI APURRAK PROBATZEA, EZINBESTEKOA!

DONOSTIA

ALL I OLI



DONOSTIA

Dirección: Okendotegi, 2 (Martutene)

Teléfono: 943 46 02 96

Web: www.alliolidonosti.com

Ubicación: Junto al apeadero de RENFE de Martutene, en el antiguo bar Estanco

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina catalana de montaña**

Recomendaciones: Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 20 € (día y noche, fines de semana incluidos)

Descanso: Martes y miércoles (salvo festivos y vísperas)

Vacaciones: 2ª quincena de mayo y 2ª quincena de noviembre

Tarjetas: Visa y mastercard

Capacidad: 50 pax. (Terraza para 24 pax.)

Aparcamiento: Aparcamiento propio para minusválidos. Zona sin problemas de aparcamiento.

El 30 de noviembre de 2011 se inauguró este atractivo restaurante de cocina catalana de montaña en lo que fue hasta la fecha el Casino de Martutene. Totalmente renovado, All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrena** y la donostiarra **Aranxa Mendioroz**, que atesoran 27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d' Aran. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero. Su cuidado **menú del día, disponible todos los días**, mediodía y noche, siempre incluye carne a la parrilla. Aunque no cuenta con menú degustación, es posible optar por un **picoteo** que el propio camarero asesora. Gran variedad en vinos de diversas D.O.



KATALUNIAKO MENDIALDEKO SUKALDARITZA

AMETZAGAÑA



DONOSTIA

Dirección: Camino de Uba, 61 (Martutene)

Teléfono: 943 45 90 92

Web: www.ametzagana.com

Ubicación: Entre la rotonda de Garbera y el Polígono 27

Especialidad: **Celebraciones y banquetes**

Recomendaciones: Vieira gratinada rellena de bogavante; Surtido de ibéricos de bellota con aceite de tomate y tostadas; Milhojas de foie y queso de cabra; Ensaladas templadas; Cogote de merluza del Cantábrico asado; Rodaballo salvaje con refrito tradicional; Costillar de cordero lechal asado al estilo segoviano; Chuletón de viejo a la parrilla; Pastel vasco con crema de Baileys; Sorbetes caseros

Precio medio carta: 25-35 €

Menú del día: 11,50 € **Menú Ametzagaña:** 23 €

Menús infantiles: 10 y 16 € **Menú degustación:** 35 €

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 330 pax. Cuenta con terraza

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio.

Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, 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 que varían a lo largo del año en función de los productos de temporada. **La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones**. Este complejo cuenta además con una coqueta Pensión de 40 habitaciones con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. Ametzagaña es el lugar ideal para acudir en familia pues, además de estar rodeado de zonas verdes, ofrece animación infantil, parque de juegos y un amplio aparcamiento.



OSPAKIZUNETARAKO TOKI EZIN EGOKIĠOA

APEADERO



DONOSTIA

Dirección: Pº Mons, 28 (Intxaurreondo)

Teléfono: 943 28 14 24

Ubicación: En la subida entre las antiguas cocheras de autobuses hacia la Plaza Pablo Sorozabal.

Horario: 09:30-23:30

Especialidad: Pintxos variados y menús.

Recomendaciones: Rabo deshuesado con cebolla caramelizada; Txipirones a la plancha; Txipirón Alonso; Tortilla de patata; Carrillera de ternera al vino tinto; Ensaladas templadas variadas.

Precio menú del día: 10 € (Sábados: 15 €)

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: Semana Santa y 2ª quincena de agosto.

Tarjetas: No

Capacidad: 12 pax. (Terraza para 25-30 pax.)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Los apeaderos, al contrario de las estaciones, no suelen estar en lugares céntricos sino en pequeñas poblaciones, cruces de caminos, lugares alejados de todo... pero existen porque son necesarios. Es un poco lo que le sucede a este bar, que se encuentra en medio de la nada, alejado de las rutas de pintxos, txikiteo o paseo... y sin embargo, una vez conocido, se convierte en imprescindible. Manuela Morales, hija de hosteleros, abrió este bar en 2003 y cuenta con una oferta gastronómica de un atractivo difícilmente superable. Aparte de sus cuidados pintxos, en Apeadero podemos degustar Antxoas y boquerones hechos en casa, Huevos estilo Lucio, Gazpacho, Risotto de hongos, Chorizo ibérico de La Alberca... y un menú del día del que no sabremos qué elegir. Y si buscan un sitio idóneo para una cenita tranquila... no lo duden y prueben aquí. Volverán.



LUZAROAN GELDITZEKO MODUKO "GELTOKIA"

ARATZ



DONOSTIA

Dirección: Igara bidea, 15 (Igara)

Teléfono: 943 21 92 04

Web: www.restaurantearatz.com

Ubicación: Junto a El Diario Vasco

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Bar: 07:30-00:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Hongos a la plancha con foie fresco y salsa agridulce; Ensalada templada de marisco; Kokotxas de merluza en salsa; Besugo a la parrilla; Patas de cerdo con hongos; Chuletón de viejo a la parrilla; Sorbete de café al ron

Precio medio carta: A partir de 35 €

Precio menú del día: 10,20 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70 pax (Comedor privado para 10 pax y terraza)

Aparcamiento: Parking público a 30 metros.

Los hermanos **Iker** y **Xabier Zabaleta**, que han convertido este bar-restaurante en un local de culto debido al mimo con el que tratan tanto a la clientela como al producto, ofrecen una **gastronomía vasca elaborada con productos de alto nivel y toques de nueva cocina**. El ambiente bascula entre su ruidoso y activo bar, su gran comedor para menús y grandes grupos y su agradable y discreto comedor privado, con una capacidad para 12 personas, junto a la excelente bodega del local, que cuenta con cientos de referencias de grandes vinos de Rioja, Champagnes y otras denominaciones de origen. **La parrilla es la reina del local y los pescados se hacen con maestría, así como la exquisita Chuleta de viejo**. En cualquier caso, la mejor opción es acomodarse y dejarse llevar por cualquiera de los dos hermanos, excelentes anfitriones que nos recomendarán los platos más adecuados de cada estación.



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA IGARAN

DONOSTIA

AZKENA



DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 36 (Parte Vieja)

Teléfono: 615 79 26 55

Ubicación: Entre los puestos del Mercado tradicional de la Bretxa, en la planta baja del mismo.

Horario: 08:00-17:30 (Sábados hasta las 15:30)

Especialidad: **Cocina tradicional de mercado hecha pintxos**

Recomendaciones: Paleta ibérica con tomate del país y virutas de pan sésamo al aroma de hongos; Ensalada templada de verduras y pulpo (foto inferior); Bacalao confitado con salsa de cebolla y tinta de txipirón; Carrilleras de ternera, su pasta retorcida y fresas al vino tinto; Codillo de pato al Champagne y tomillo (**90% de los pintxos elaborados sin gluten**)

Precio de los pintxos: Entre 1,80 y 2,60 €

Menús: Menú de pintxos y Menú de pintxos para celíacos, compuestos de 4 platos y postre (de martes a viernes con reserva): 15-18 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: 1ª quincena de junio

Tarjetas: No

Capacidad: 20 (mesas de 4-5 comensales)

Aparcamiento: Salida directa al Parking Boulevard junto al bar

Escondido entre los puestos del Mercado de la Bretxa se encuentra el bar Azkena, una agradable sorpresa en un lugar inesperado. Dirigido por **Irigo Mas** y **Merxte Bengoebrea**, en Azkena encontraremos una **cocina tradicional elaborada en función de los productos de temporada** disponibles en el mercado y una surtida barra con una gran variedad de pintxos fríos y calientes. Destacan asimismo en Azkena sus **desayunos especiales** con tostadas y tortillas variadas, una entera dedicación al **pintxo sin gluten** y un café recién molido para llevar. En este bar también podremos adquirir exquisitos **tés naturales** que impregnan el establecimiento con sus sugerentes aromas a Ikebana, Marimba, Gyokuro...



GLUTEN-K GAÑEKO PINTXOETAN ADITUAK

BARKAIZTEGI



DONOSTIA

Dirección: Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene)

Teléfono: 943 45 13 04 - 943 45 55 01

Web: www.barkaiztegi.com

Ubicación: Acceso desde el apeadero de Martutene, cruzando las vías del tren.

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional de temporada y pescados y carnes a la parrilla.**

Recomendaciones: Menestra de verduras; Guisantes de temporada con huevo escalfado; Txipirones a la plancha; Ensalada de tomate de temporada; Espárragos rellenos; Antxoas fritas; Besugo a la parrilla (fotografía inferior); Bacalao frito con pimientos; Chuletón de viejo a la parrilla; Tarta casera de queso

Precio medio carta: A partir de 30 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 90 pax. (120 pax. en la sidrería)

Aparcamiento: Parking propio

Peio Irizar e **Irene Elustondo** dirigen este negocio familiar centenario al que se accede de las inmediaciones del apeadero de Martutene, del que le separa una breve caminata de 10 minutos. **En Barkaiztegi se hace sidra desde el siglo XVIII y desde la década de los 60 funciona también como restaurante, además de contar, de enero a abril, con una sidrería independiente del restaurante.** La especialidad de Barkaiztegi son las verduras de la propia huerta (en temporada venden su propio tomate) y las carnes y los pescados a la parrilla, que trabajan con auténtica maestría. Las fotografías antiguas que recogen la historia del barrio, la decoración en madera, la iluminación... todo se conjunta en Barkaiztegi para hacer que nos sintamos como en casa, en un ambiente cálido y acogedor como pocos.



GIRO MARIKODUN JATETXE ETA SAGAR-DETEGIA

BAZTAN



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 8 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 42 72

Ubicación: En la Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaletas

Especialidad: Pintxos, raciones y cocina de Baztan

Recomendaciones: Embutidos ibéricos; Verduras de temporada de Elizondo; Txistorra de Baztan; Callos con morros; Bacalao al ajoarriero; Txerripatas a la manera de Baztan; Queso de Irati; Koka estilo Baztan; Hojaldres de Mallorra

Precio medio pintxos 1,50-3,00 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 mts.

El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciaurriz 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, aunque **en sus mesas puede disfrutarse también de una gran cantidad de raciones**, procedentes de una cocina que permanece abierta sin interrupción desde las 11:30 de la mañana hasta la medianoche. No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Mallorra, de Elizondo**, con la que les une una gran relación. De hecho, a finales de 2012 los responsables de Baztan abrieron, a escasos metros del bar, **Baztan Gourmet**, un establecimiento donde pueden adquirirse los mejores productos de Mallorra y gran cantidad de productos gastronómicos vascos. (ver pág. 86)



BAZTANGO TXOKO BAT DONOSTIAREN ERDIAN

BERGARA



DONOSTIA

Dirección: General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros)

Teléfono: 943 27 50 26

Ubicación: Junto al cruce de Bermingham y Secundino Esnaola

Especialidad: Alta cocina en miniatura

Recomendaciones: Gratinado de pisto con hongos, salsa musulina y virutas de ibérico; Falsa lasagna de antxoas; Hamburguesa de tomate Raf con dátil y bacalao; Revuelto de antxoas con piquillos; Delicias de pato al Calvados; Foie-gras con uvas al Oporto; Ixaso (Rape y gambas con crema de puerros); Txalupa (Seta, langostinos, nata y cava); Udaberri (Calabacín a la crema con cigalitas); Cuchara de hongos; Cocktail Bergara

Precio menú degustación de pintxos 18 € (seis pintxos a elegir, un postre y una bebida -vino, cerveza o refresco)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 15 días en octubre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50 (Dispone además de terraza)

Aparcamiento: Parkings Txofre y Cataluña a 100 mts.

El Bergara sigue fiel al espíritu del pintxo donostiarra: aquí los pintxos se siguen cogiendo con la mano y se ventilan, sin miramientos, en dos o tres bocados. Además, siguen dando una importancia primordial a la barra, una de las más elegantes de la ciudad, que les hizo ganar el premio a la **Mejor barra de pintxos del Estado** en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

Fue en 1982 cuando **Patxi Bergara** se hizo cargo del mismo para convertirlo en uno de los más laureados bares de pintxos donostiarra. En 1989 ganó el **primer premio del Campeonato de Donostia de Pintxos** con el Cocktail Bergara. Desde 2008 Patxi ha pasado la dirección del bar a sus sobrinos **Monty y Esteban**, que mantienen las estrellas de la casa, se han atrevido a remodelar el local con gran gusto y han añadido regularmente novedades dignas de mención como este Gratinado de pisto, entre otros.



GROSEKO PINTXO BAR-PAK IKUSGARRIENA

DONOSTIA

BERNARDO ETXEA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 20 55

Web: www.bernardoetxea.com

Ubicación: En la Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaletas

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Mariscos y pescados a la parrilla

Recomendaciones: Parrillada de marisco; Panaché de verdura; Sopa de pescado; Ensalada de bogavante; Lomo de merluza con kokotxas; Pescados a la parrilla; Txipirones placha o tinta; Chuleta de buey a la parrilla.

Precio medio carta: 60-80 €

Descanso semanal: Miércoles noche y jueves (en verano, cierra solo los jueves)

Vacaciones: 15 días en febrero y 15 días en junio

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Bernardo Beltrán, considerado uno de los mejores parrilleros de Donostia, fundó este local en 2002, en las mismas dependencias de lo que había sido antaño el restaurante Urbia. Según entramos en el bar, un espectacular **vivero de mariscos y pescados** nos ofrece un adelanto de lo que nos encontraremos en el restaurante: **género de primera calidad procedente de los orígenes más seleccionados**. El marisco que se ofrece en Bernardo Etxea es oriundo del Cantábrico y de Escocia, asimismo los besugos se traen directamente de Tarifa, y así en todo. No hay que olvidar que este hostelero regentó durante muchos años el Beti-Jai, otro de los templos del pescado en la Parte Vieja. La Parrillada de marisco, el Panaché de verduras o la Sopa de pescado son otros de los clásicos que podremos degustar en este gran local, dotado de una parrilla de brasas.



PARRILAN EGINDAKO ARR-AIETAN ADITUAK

BORDA BERRI



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 03 42

Ubicación: En el corazón de la Parte Vieja, a un paso del Mercado de la Bretxa

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:30

Especialidad: Grano y casquería

Recomendaciones: Arroz bomba de txipiron-maiden; Kallos de bakalao; Morro de ternera en salsa bizkaina; Kebab de kostilla iberika; Ravioli de molleja-puerro-lemongrass; Foie plantxa con un golpe de pimienta; Tomate relleno de bonito; Terrina casera de foie con ciruela; Guiso de pollo y txipirón; Pikillo relleno de karri-kabra

Precio medio de los pintxos: 3 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

"Akí se guisa", leemos en el rótulo exterior de Borda Berri, y podemos dar fe de que así es. Siempre que entramos a este local, insistimos, siempre que entramos al Borda Berri, nos encontramos con que uno de sus dos responsables, a veces incluso los dos, están en la cocina y, efectivamente, están guisando las salsas y preparaciones que acompañan a su atractiva carta de pintxos en continua evolución. El donostiarra **Iñaki Gulin** y el catalán **Marc Clua** se hicieron cargo en 2007 de este veterano local tras trabajar varios años en La Cuchara de San Telmo, bar del que Iñaki fue miembro fundador. Desde entonces, esta creativa pareja no deja de sorprendernos con ocurrencias como sus extraordinarios Callos de bacalao, imitados sin disimulo en cocinas cercanas, o este Kebab que refleja su vena más viajera e internacional.



PINTXO ZAPORETSU ETA LANDUAK

CAPRICO



DONOSTIA

Dirección: Zabaleta, 55 (Gros)

Teléfono: 943 32 67 34

Ubicación: En la denominada "milla de oro" donostiarrá.

Especialidad: Cocina cuidada a precios populares

Recomendaciones: Txangurro a la donostiarrá; Secreto ibérico; Paellas mixtas; Pescados frescos; Verduritas en tempura; Cigalas o gambas a la plancha; Verduras asadas; Solomillo con salsa de hongos; Bacalao con emulsión de piperrada

Precio medio carta: 12-15 €

Precio menú del día: 11 €

Precio menú fin de semana: 16 €

Precio menú mariscada: 22 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: Interior: 60 pax.

Terraza cubierta: 80 pax.

Aparcamiento: Parking Plaza Cataluña a 100 metros

Parking El Txofre a 100 metros

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**. 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 donostiarrá, 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.



MENU EDERAK ETA MARISKADA PAREGADEAK

CASA ALCALDE



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 19 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 62 16

Web: www.casaalcalde.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional, raciones y pintxos clásicos

Recomendaciones: Txapela; Remix (Jamón, queso, pimiento); Queso de cabra con membrillo, nueces y miel; Alcachofa albardada con bacon y vinagreta; Jamón con pimiento verde, rojo y antxoa; Tartaleta de txangurro; Bonito con tomate, cebolla pochada y vinagreta; Albóndiga caliente con patata panadera; Antxoa rebozada; Manzana, pollo, curry; Crema de Roquefort con caramelo y nuez

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Casa Alcalde es el legado de Joseba Iraizoz, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina siendo muy joven y de la mano de Luis Irizar en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarrá para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde (Restaurante fundado en 1897) y poder atender mejor a su familia. Entonces acababa de nacer su hijo Eki, que es hoy en día el responsable del bar tras haber aprendido el oficio de la mano de su padre. Eki lleva desde 1997 trabajando en Casa Alcalde y conoce todos los entresijos del negocio. Poquito a poco va introduciendo alguna novedad, aunque es difícil producir grandes cambios en estructuras tan arraigadas en lo viejo como este entrañable bar.



PAILLODUN PINTXO KLASIKOEN GOTORLEKUA

DONOSTIA

CASA TIBURCIO



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 31 30 - 943 42 06 80

Web: www.casatiburcio.com

Ubicación: Calle Femín Calbetón, entre las calles Mayor y San Jerónimo

Horario: 13:00-15:45 / 21:00-23:00

(Bar: 11:30-16:00 / 18:30-23:00)

Especialidad: Pintxos y cocina tradicional

Recomendaciones: Revuelto de antxoa con zizas de primavera; Terrina de foie casera; Espárragos gratinados con jamón ibérico; Ensalada de queso caliente de cabra; Hojaldré con hongos y langostinos; Besugo asado; Cordero lechal confitado a baja temperatura; Chuletón de jajo

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 20 €

Descanso semanal: Miércoles tarde y jueves todo el día

Vacaciones: Segunda quincena de junio y de mediados de octubre a mediados de noviembre.

Tarjetas: Todas

Capacidad: 55 pax (Bar: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Casa Tiburcio es uno de los bares en los que más fielmente ha perdurado la tradición familiar de la Parte Vieja. Dirigido hoy en día a los fogones por **Tibur Eskisabel**, fue su abuelo, también Tiburcio, quien lo inauguró en 1929 y sus padres, **José Luis y María Carmen**, quienes lo mantenido viva la llama del restaurante hasta la actualidad en la que, además de Tibur, trabaja en el mismo su hermano Jon. Casa Tiburcio es tradición en estado puro. Su alto mostrador, sus mesas de madera, sus cazuelas llenas de callos, bixiprones, ajoarriero y otros guisos caseros... son señas de una estética que, inexorablemente y por desgracia, está desapareciendo de nuestros bares para dar paso a un futuro más frío y estandarizado.



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA

CASA VALLÉS



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 10 (Centro)

Teléfono: 943 45 22 10

Web: www.barvalles.com

Ubicación: En la zona peatonal de Reyes Católicos

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

(Bar: 09:00-23:00, fin de semana hasta las 00:30)

Especialidad: Pintxos, raciones y cocina tradicional de temporada con influencia navarra.

Recomendaciones: Tortilla de bacalao (foto inferior); Chuletón a la parrilla de carbón; Verduras a la Navarra; Los domingos, al mediodía, espectacular pintxo de paella.

Precio medio carta: 35 €

Precio menú del día: 18 € (Fin de semana: 25 €)

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 15 días en mayo (el bar permanece abierto) y cierre total en Navidades (del 22 de diciembre al 5 de enero)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax (Bar: 30 pax. Dispone de terraza)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros

Un gran equipo humano que ronda habitualmente y a veces supera las 15 personas, es el que forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, el popular Vallés, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de Blas Vallés, abuelo de Antxon, el actual propietario. El secreto de la permanencia de este imprescindible local es una mezcla de varios factores: 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, presente en el hecho de que en este local se inventó la popular gilda o en los dos incendios que asolaron el bar en 1976 y 1986; y la innovación, visible en la preocupación del bar por los celíacos, con una carta especialmente preparada para ellos y un personal concienciado al respecto.



"GILDA" ASMATU ZENEKO TABERNA MITIKOA

CASA VERGARA



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 21 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 10 73

Web: www.restaurantecasavergara.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María

Horario: 13:30-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cocina tradicional vasca de mercado.

Recomendaciones: Arroz con bogavante (foto inferior); Alcachofas de Tudela de temporada; Habitas de temporada; Bloc de Foie Gras de pato; Bacalao en salsa verde; Lenguado a la plancha; Kokotxas en salsa verde; Carrilleras al vino tinto; Caracoles de Tudela al estilo Sr. Fitero; Callos Vergara; Txuleta de buey

Precio medio carta: 25-30 €

Precio menú del día: 19,95 €

Precio menú de sidrería: 34 €

Arroz con bogavante: 39 € (Precio para dos personas)

Descanso semanal: Miércoles

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

En este local dirigido por el experimentado y emblemático hostelero donostiarra **Álvaro Manso**, encontraremos una excelente cocina tradicional personificada en la cocinera brasileña **Vera María Cruz da Silva**, esposa de Álvaro, formada en la escuela de Luis Irizar. Vera domina a la perfección las bases de la cocina tradicional vasca y trabaja con cariño los productos de temporada. Este veterano local también 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.



KALITATEZKO PINTXOAK ETA BETIKO ZAPOREAK

ETXAIDE 4



DONOSTIA

Dirección: Etxaide, 4 (Centro)

Teléfono: 943 01 38 53

Web: Ver ficha en www.ondojan.com

Ubicación: Centro, cerca del río Urumea y la Avenida de la Libertad.

Especialidad: Pintxos, parrilla y cocina tradicional.

Recomendaciones: Callos y morros caseros; Tortilla de ropa vieja; Risotto de pulpo; Croquetas variadas; Verduras de temporada en tempura; Pimientos a la parrilla con anxoas del Cantábrico; Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón; Rodaballo a la parrilla; Chuletón de viejo; Tarta de manzana

Precio medio carta: 40-50 €

Precio plato del día: 12,50 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Okendo a 100 metros

El local conocido hasta principios del 2013 como Hikamika había conocido una época gloriosa, principalmente hasta el fallecimiento de su fundador, Alfonso González. Cuando echó la persiana, muchos pensamos que este establecimiento no iba a recuperar el esplendor del pasado. Craso error. **Xabier Alberdi** y **Romica Rusu**, portadores de una amplia experiencia tras sus años de trabajo en el Illarra de Igara, han mantenido el nivel y la clientela de este bar restaurante en el que nos ofrecen **una exquisita cocina tradicional complementada con una de las pocas parrillas existentes en el centro de la ciudad.**

Sus excelentes menús, su gran variedad de pintxos, sus inmejorables croquetas y, por supuesto, su profesionalidad, nos hacen prever un gran futuro para este recomendable local.



PARRILLA DONOSTIAREN ERDI-ERDIAN

DONOSTIA

EZKURRA



DONOSTIA

Dirección: Mirakruz, 17 (Gros)

Teléfono: 943 27 13 74

Ubicación: Entre Carquizano y la calle Gloria

Horario: 09:00-00:00

Especialidad: Ensaladilla rusa

Recomendaciones: Ensaladilla rusa; Risotto de hongos con foie (fotografía inferior); Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, anxoá, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos;

Precio medio carta: 11 €

Precio menú del día: 11 €

Precio menú fin de semana: 15 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55

Aparcamiento: Parking Txofre a 100 metros

La familia Balda lleva más de medio siglo, concretamente desde 1960, al cargo de este bar fundado a principios del siglo XX en lo que entonces era el borde de la carretera Nacional-1.

Joaquín Balda inició la saga familiar y hoy en día es su nieto **Joséba** quien lleva en solitario las riendas del negocio. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo. A pesar de haber introducido otras fórmulas culinarias como el risotto que aquí reseñamos, sandwiches y algún que otro pintxo novedoso, **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**,

que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...), **así como por su café**, proveniente de la casa Paulista, pero que es sometido al llegar a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán.



ERRUSIAR ENT SALADAN ADITUAK

GASTEIZ



DONOSTIA

Dirección: Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta)

Teléfono: 943 21 07 13

Web: www.restaurantegasteiz.com

Ubicación: Barrio Ondarreta, frente al Hotel Aranzazu

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Alubias de Tolosa y cocina tradicional

Recomendaciones: Alubias de Tolosa con sus sacramentos (fotografía inferior); Ensalada templada de pescado y marisco; Tortilla de bacalao; Rape al horno con refrito; Morro de ternera rebozado; Carrilleras de ternera en su salsa; Foie con orejones; Chuletón de viejo a la parrilla; Arroz con leche casero

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 11 € (Fin de semana y noches: 18 €)

Descanso semanal: Lunes tarde y noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. Cafetería: 24 pax. Terraza: 48 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia. Los motivos cantan: **Juan Mari Aramendi**, propietario del bar-restaurant Gasteiz, ha ganado este concurso en las ediciones de 2005, 2007 y 2009. Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldea en la que nació en 1969, conocida también por la calidad de sus alubias. Juan Mari creció entre cazuelas. En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubias y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz. La aventura gastronómica de Juan Mari continuó en 1996, cuando junto con sus hermanas Gema y Karnele abrió el restaurante - sidrería Albiztur, en la calle Matia, y a partir de 2001 dirige en solitario el bar-restaurant Gasteiz. En Gasteiz **todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Tolosa**, tanto como ración, como en formato de pintxo.



TOLOSAKO BARRUN GOXOENAK

HAIZEA



DONOSTIA

Dirección: Aldamar, 8 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 57 10

Ubicación: Calle Aldamar, esquina General Etxague. Junto al mercado de la Bretxa

Especialidad: Cocina de autor en miniatura

Recomendaciones: Brick de bacalao (fotografía inferior); Brocheta de vieiras y langostinos; Libia; Puding de txangurro, de verdura, de gamba...; Salpicón de pescado y marisco; Brocheta de verdura con jamón; Buñuelo de bacalao y gamba; Langostino relleno a la plancha; Carrilleras de ibérico con setas; Rulo de cabra a la plancha con puré de manzana; Berenjena rellena de carne

Descanso semanal: Domingo

Capacidad: 12 pax

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

Hay bares que son pioneros y pasan desapercibidos. Es el caso del Haizea, que mucho antes de que empezara la moda de pedir los pintxos en vez de cogerlos con la mano, ya contaba con una preciosa carta de cocina en miniatura y una serie de creaciones realmente espectaculares. La ligera lejanía de la ruta de poteo de la Parte Vieja sumada a la humildad de los hermanos **Iñaki y Maite Agote**, fundadores del bar, son los únicos motivos que explican que este local, fundado en 1982, no sea más mencionado cuando hablamos de grandes bares de pintxos. Por suerte, en su día el "chef viajero" Anthony Bourdain les hizo una visita, consiguiendo que en algunos puntos de USA la imagen del fiel camarero **Mitxel Ibáñez** sirviendo un txakoli sea más familiar que en el propio Donosti.



PINTXO IKUSGARRIAK, DOKORE ETA GOXOAK

HIDALGO 56



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 15 (Gros)

Teléfono: 943 27 96 54

Web: www.hidalgo56.com

Ubicación: En la curva del Paseo de Colón, junto a la parada de taxis

Horario: 11:00-16:30 / 19:00-23:30

Especialidad: Pintxos, menús y cocina de autor

Recomendaciones: Tarta de queso de pastor de Idiazabal ahumado al instante -ganador del Plato de Plata en el concurso de pintxos de Gipuzkoa 2012- (foto superior); Volcán de morcilla con manzana y pasas; Begiaundi relleno sobre crema de cebolleta; Fondue de buey y Torta del Casar; Antxoa a...Humadas; Bacalao gratinado con jugo de pimientos; Mami de foiegras con mango, regaliz y genjibre

Menú "berezi": 20 € **Menú de pintxos:** 38 €

Menú degustación de la modernidad: 40 €

Precio menú gastronómico: 45 € (Con 5 vinos: 55 €)

Descanso semanal: Domingo noche y martes

Vacaciones: Segunda quincena de junio

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 20 pax. (Terraza para 20 pax.)

Aparcamiento: Parking Kursaal a 100 metros

La exquisita cocina de **Juan Mari Humada** es la principal protagonista de este recomendable bar restaurante, situado en el corazón de Gros. Este chef de larga trayectoria que en su día fue galardonado con una estrella Michelin en el bar de sus padres, el Hidalgo original, es un gran apasionado del mundo del vino, afición que comparte con su mujer, **Nubia Regalado**, encargada de la barra del local. **Juan Mari y Nubia ofrecen una cocina de temporada en miniatura que mezcla clásicos con nuevas propuestas.**

En Hidalgo podemos asimismo optar a una interesante selección de **menús con maridaje de vinos** incluido a precios realmente interesantes.



PINTXO ZORAGARRIAK ETA MENU AUKERA EDERRA

DONOSTIA

IKAITZ



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 21 (Gros)

Teléfono: 943 29 01 24

Web: www.restaurantekaitz.com

Ubicación: En el Paseo Colón, cerca del Kursaal

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Tentación de limón con fruta de la pasión y chocolate; Coca crujiente con Escalivada de Verduritas y Queso Brie gratinado; Habitas baby ahumadas, Yema a baja temperatura y migas de jamón; Rissoto meloso de Hongos y Foie; Tostón de Cochinillo asado a baja temperatura con Manzanas glaseadas al Cava; Nuestra Torrija caramelizada con Helado de Leche Merengada

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 17 € (noches de miércoles y jueves: 25 €)

Precio menú especial fin de semana: 28 €

Descanso semanal: Domingo noche, lunes entero y martes noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Kursaal a 100 metros

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una cocina tradicional con toques muy personales aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**, ayudado en sala por su compañera **Estefanía Valenciaga**. Gustavo se formó en escuelas de gran prestigio como la Escuela de Arguiñano de Zarautz o la École d'Art Culinaire de Paul Bocuse en Lyon. En el Kaia de Getaria descubrió el alma del pescado, y en la Casa Vasca de Deusto y el At-segña de Irun se sumergió en la más pura tradición vasca. Su cocina combina de manera magistral el producto fresco de calidad, las elaboraciones más tradicionales y las técnicas más vanguardistas.



TOKI ATSEGINA ETA SUKALDARITZA LANDUA

ILLARRA



DONOSTIA

Dirección: Illarra bidea, 97 (Igara)

Teléfono: 943 21 48 94

Web: www.restaurantekillarra.com

Ubicación: Al fondo del polígono Ibaeta, cerca de Correos

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina de temporada y parrilla

Recomendaciones: Guisantes de lágrima (foto inferior); Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º; Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas; Carnes y pescados a la parrilla; Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión

Precio menú del día: 13 € (fin de semana: 30 €)

Precio medio carta: 35 € **Precio menú ejecutivo:** 20 €

Precio menú parrilla: 45 € **Precio menú infantil:** 12 €

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: Dos comedores para 80 y 75 pax. Comedor privado "sukaldea" para grupos de 8-10 personas máximo

Aparcamiento: Parking propio

Dirigido por el mediático chef **Joxean Eizmendi**, miembro fundador de la Cofradía del Guisante, y ubicado en un precioso caserío en el barrio de Igara, este asador debe ser visitado principalmente en primavera para degustar sus increíbles Guisantes de lágrima y las verduras de su huerta. El resto del año ofrece una **cocina tradicional con toques modernos muy agradable y buenos pescados y carnes a la parrilla**. No en vano en 2010 fue galardonado con el premio a la mejor parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros dentro del marco del Congreso San Sebastián Gastronomika. Este restaurante tiene el privilegio de poder contar con un **huerto propio en el que a lo largo del año cultivan un sinfín de verduras y hortalizas de manera natural**, sin pesticidas, lo que dota de un valor añadido a su cocina.



FAMILIA OSOAREKIN JOÁTEKO TOKI APROPOSA

INTZA



DONOSTIA

Dirección: Esterlines, 12 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 48 33

Ubicación: Entre el Boulevard y la calle Fermín Calbetón

Horario: 11:00-16:00 / 19:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cazuelitas tradicionales

Recomendaciones: Raciones: Bacalao encebollado, Albóndigas, Ajoarriero, Txipirones en su tinta, Revuelto de hongos... Pintxos: Tortilla de ropa vieja (foto inferior); Txipirones en su tinta; Bacalao encebollado; Ajoarriero; Albóndigas en salsa; Pintxo de hongos; Tortilla de patata; Berenjena con jamón y queso; Ensaladilla rusa; Mejillones rellenos; Gamba gabardina

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: 2ª quincena de junio y 25 días en noviembre

Tarjetas: No

Capacidad: 16 pax. (Terraza para 52 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

La tortilla de Ropa vieja que ilustra este comentario tiene solera. Se elabora todos los días en el Intza a partir de una receta de la urnietarra **Paulina Garmendia**, abuela del actual propietario del Intza, **Koldo Astrain**. Paulina fundó este bar la víspera de San Sebastián de 1933 y el negocio fue continuado por su hija, **Koro Solana**, que estuvo al pie del cañón hasta su retiro, para pasar a Koldo, que llevaba trabajando en el local desde que vestía pantalones cortos. **Durante casi un siglo, Intza se ha mantenido fiel a la tradición** ofreciendo en su barra y en su terraza cubierta exquisitas especialidades como el Bacalao encebollado, Albóndigas, Ajoarriero, Txipirones en su tinta, Revuelto de hongos... En el siglo XXI, la globalización ha llegado al Intza con la entrada en la cocina de la peruana **Inés Acero**, esposa de Koldo, una cocinera que ha adoptado a la perfección la tradición vasca del local.



TABERNA JATORRA ETA TERRAZA PAREGABEA

ITURRIOZ



DONOSTIA

Dirección: San Martín, 30 (Centro)

Teléfono: 943 42 83 16

Web: www.bariturrioz.com

Ubicación: San Martín, frente a la catedral del Buen Pastor

Horario: 10:00-16:00 / 18:30-23:00 (Bar: 08:00-23:30)

Especialidad: Pintxos elaborados y raciones

Recomendaciones: Pintxos: Txibarro al horno escabechado con vinagre de Jerez; Foie con manzana; Magret de pato macerado; Bacalao confitado; Vieira a la plancha; Taco de pulpo a la gallega; Rissoto con hongos; Queso de cabra en ensalada; Ensalada de bacalao; Morcilla de arroz con yema de huevo; Morros y callos. Raciones: Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lu-magorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 32 pax. (Terraza cubierta: 40 pax.)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 10 metros

El Iturrioz es uno de los grandes. Poseedor de una historia que se remonta a los años 30, en 1988 fue adquirido por **Eduardo Bretón Saranova** que a lo largo de los años, y con la inestimable ayuda de su hijo **Ander**, lo ha encumbrado como uno de los más reputados bares de pintxos de la ciudad. Calidad, limpieza, buen gusto y un trato exquisito se dan la mano en un local que, a pesar de encontrarse algo alejado de las rutas habituales del picoteo, **no ha dejado nunca de ser referencial a la hora de hablar de gastronomía en miniatura**. Ahora, además, en este establecimiento podemos degustar exquisitas **tostas con pan de cristal** y disfrutar de un buen **Gin Tonic** con su gran variedad de **ginebras "Premium"**



PINTXO ZORAGARRIAK HIRIKO ERDIALDEAN

DONOSTIA

IZKIÑA



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 25 62

Ubicación: Al inicio de la calle Fermín Calbetón, cerca del Mercado de la Bretxa

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Arroz verde con bacalao y almejas; Alcachofas rellenas de marisco y hongos; Bacalao en salsa verde, al pil-pil o club Ranero; Lomo de merluza con kokotxas y almejas; Pierna de pato confitada con Oporto y frambuesa; Ragout de ciervo con ciruelas al Armagnac; Repostería casera...

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 12,50 y 19,50 €

Precio menú Fin de semana: 22,50 €

Descanso semanal: Martes tarde y miércoles todo el día

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 55 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 mts.

Miguel y Edurne Barandiaran, miembros de la familia que regenta el Izkiña desde hace más de 50 años, siempre se han negado a aparecer en las fotografías, cediendo dicho honor a los camareros. Y eso que los Barandiaran no tienen ningún motivo para esconderse, ya que regentan **uno de los locales más recomendables de la calle Fermín Calbetón, dotado con un comedor con capacidad para 55 personas en el que pueden degustarse algunos de los mejores ejemplos de la cocina tradicional vasca y una tentadora barra de pintxos** con especialidades como Tosta de setas al ajillo con huevo de codorniz; Mejillón relleno; Bacalao ajoarriero; Foie fresco a la plancha; Brocheta de champiñón, bacon y gamba; Hojaldre de verdura; Quiche de puerros; Pimiento relleno de pescado; Gamba gabardina; Morcilla de cebolla...



DETIKO SUKALDARITZA ETA PINTXO EDERAK

KENJI SUSHI BAR



DONOSTIA

Dirección: Enbeltran 16, esq. Calle Mayor (Parte Vieja)

Teléfono: 943 53 75 27

Web: www.kenjitalakahashi.com

Ubicación: Frente al Teatro Principal

Especialidad: Sushi y Sashimi

Recomendaciones: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempura de langostinos y de verdura, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas...

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas menos American Express

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto **el primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses Kenko Sushi, sito en el Mercado de San Martín, donde podemos adquirir todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos todo tipo de productos japoneses: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...), Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es



DONOSTIAKO LEHENENGO SUSHI-TABERNA

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

Dirección: Zubieta, 2 (Hotel Londres)

Teléfono: 943 44 07 70

Web: www.hlondres.com

Ubicación: En el centro de la bahía de la Concha

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Alcachofas con almejas (foto inferior); Terrina de foie casera; Ensalada templada de pato; Risotto de quesos cremosos; Merluza al pil-pil de piquillos; Bacalao frito sobre cebolla confitada; Timbal de pato con berenjena; Cordero asado a baja temperatura; Rabo de ternera al vino tinto; Bavarois de café con chocolate; Tarta de sidra

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 22,50 € (Fin de semana: 38 €)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 85 pax.

Aparcamiento: Parking Cervantes (La Concha) bajo el hotel

Aunque no alcanzan la notoriedad de los restaurantes "de calle", hay que reconocer que en los restaurantes de los hoteles de Donostia se cuida especialmente la oferta gastronómica, como no podía ser menos en una ciudad en la que la gastronomía tiene una importancia primordial.

El hotel de Londres e Inglaterra, sin lugar a dudas el más emblemático de la bella Easo, bajo la dirección culinaria de **Ion Mikel Ibero**, cumple con este principio ofreciendo **una breve pero cuidada carta de carácter tradicional en la que se ofrecen interesantes sugerencias de temporada**. Asimismo, en La Brasserie se cuidan especialmente los menús en los que siempre encontraremos productos frescos de mercado.



EUSKAL SUKALDARITZA LONDRES HOTELEAN

LA CUCHARA DE SAN TELMO



DONOSTIA

Dirección: 31 de Agosto, 28 -trasera- (Parte Vieja)

Teléfono: 647 78 74 44

Web: www.lacucharadesantelmo.com

Ubicación: Parte trasera del Museo San Telmo

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:30

Especialidad: Cocina guisada y adaptación de productos populares preparados según recetario personal

Recomendaciones: Pulpo de roca salteado con berza asada (foto inferior); Canelón cremoso de carnes asadas; Gazpacho con taboulé de quinoa; Bacalao de Faroe a la plancha con "tzatziki"; Sepia del Mediterráneo con morros; Oreja de cerdo ibérico prensada; Cochinillo de Segovia asado lentamente; Risotto cremoso de queso de cabra; Manitas de ministro asadas; Carrillera de ternera al vino tinto "Rioja"

Precio medio pintxos: 3 €

Descanso semanal: Lunes todo el día y martes mediodía

Vacaciones: Una semana en octubre

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Inaugurado el día de Santo Tomás de 1999, la apertura de **La Cuchara de San Telmo supuso una revolución en el panorama de la cocina en miniatura donostiarra**. Los pintxos desaparecían de la barra para limitarse a la oferta del día expuesta en una pizarra y la cocina a la vista permitía a los clientes casi tocar los fogones. **La fórmula ha sido imitada posteriormente por gran cantidad de locales, pero nunca igualada**. El éxito acompañó desde el principio a esta tasca que siempre ha avanzado sin ruido, huyendo de galardones, premios y reconocimientos. Más de una década después, **Alex Montiel** sigue fiel a sus orígenes ofreciendo una cocina honesta y siempre sabrosa, elaborada con un producto de primera. Sus pintxos son una buena muestra de su creatividad.



PINTXOEN IRALTZA HASI ZUEN TABERNA

DONOSTIA

LA CUEVA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 54 37

Web: www.restaurantelacueva.org

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado izquierdo

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional y plancha**

Recomendaciones: Champiñones a la plancha (foto inferior);

Cóctel de frutos secos tostados en casa; Embutidos ibéricos;

Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Gambas

al ajillo; Mejillones con tomate; Bacalao en salsa verde; Bo-

nito a la plancha; Chuletillas de cordero; Pintxos morunos

Precio medio carta: 30-35 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Del 10 al 30 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 50 pax.)

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 200 metros

Si un local refleja la tradición en la Parte Vieja es La Cueva, restaurante familiar que ocupa los bajos de uno de los pocos edificios que sobrevivió al incendio del 31 de agosto de 1813, y que en el verano de 2010 cumplió la friolera de **50 años**.

Hoy en día, **Guillermo Salvador**, su hermana **Fuensanta** y su madre, **Mari Amago**, que fundó el local, siguen dirigiendo este restaurante que conserva gran cantidad de platos desde sus inicios y que cuenta desde hace unos años con **una preciosa terraza climatizada** que nos permite comer a cubierto mientras le tomamos el pulso a la Parte Vieja. No pueden dejarse de probar los extraordinarios Cham-

piñones a la plancha o las Chuletillas de cordero, que pueden solicitarse como pintxo, por unidades. Un consejo, **al acabar de comer, pidan la carta de Gin-tonics**.



ALDE ZAHARREKO KOBAZULO EDERRA

LA FÁBRICA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 21 10

Web: www.restaurantelafabrica.es

Ubicación: Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el Arco de Portaletas

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Chocolate en texturas (foto inferior);

Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie; Salte-

ado de verduras de temporada; Ensalada templada de queso

de cabra; Txipirones rellenos en su tinta; Taco de bacalao

atemperado sobre piperrada; Carrilleras de ibérico confita-

dadas con col; Infusión de frutos rojos con helado de yogur;

Tarta de queso horneada

Precio carta cerrada: 24 € (fin de semana, 36 €)

Precio menú degustación: 31 € (fin de semana, 39 €)

Descanso semanal: Domingo noche (en verano, no cierra)

Tarjetas: Todas. **Capacidad:** 60 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Cuando tras curtirse en los fogones del prestigioso y ya desaparecido Urepel, decidí abrir su propio restaurante, La Muralla (ver página siguiente), **Iñigo Bozal** lo tenía muy claro: **"El comensal de hoy en día quiere saber cuánto se va a gastar al salir a comer o a cenar"**. Así pues, desde un inicio apostó por una carta cerrada, sistema que ha mantenido al ampliar su negocio y tomar las riendas de La Fábrica. Aunque hoy en día Iñigo dirige tan solo La Fábrica, sigue asesorando la cocina de La Muralla, por lo que en ambos locales de la Parte Vieja

nos encontramos con dicha **carta cerrada** en la que, por un precio excelente, podemos elegir dos platos y un postre, así como un vino a elegir entre cuatro variedades de diferentes Denominaciones de Origen. La cocina, tanto en uno como en otro establecimiento, es sencilla, bien ejecutada y exquisita.



IÑIGO BOZAL EN SUKALDARITZA FINA

LA MURALLA



DONOSTIA

Dirección: Enbeltran, 3 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 35 08

Web: www.restaurantelamuralla.com

Ubicación: Entre la Plaza Sarriegi y el Teatro Principal

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con pinceladas actuales**

Recomendaciones: Ensalada de anxoas marinadas con tartar de atún escabechado y tapenade; Pencas de acelga rellenas de jamón en salsa; Risotto de setas y hongos con crema de foie; Coca de verduras escalibadas con anxoas; Lomo de dorada asado con confitura de tomate; Txipirones plancha sobre cama de cebolleta; Confit de pato asado con purés variados; Paletilla de cordero confitada y asada; Torrija caramelizada con helado de avellana; Milhojas de hojaldre con crema pastelera

Precio carta cerrada: 23 € (fin de semana, 35 €)

Precio menú degustación: 35 € (fin de semana, 38 €)

Descanso semanal: Domingo noche (en verano, no cierra)

Tarjetas: Todas. **Capacidad:** 45 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Romántico, agradable, discreto... así es el comedor de La Muralla, un acogedor local decorado con una sencillez buscada y muy acertada por su propietaria, **M^a Eugenia Bozal**, poseedora de una larga experiencia como decoradora antes de hacerse con este restaurante, dirigido hasta entonces por su hermano, Iñigo, propietario actual de La Fábrica (ver página anterior). Aunque está volcado en su restaurante, Iñigo sigue asesorando la cocina de La Muralla, creando platos que luego son ejecutados por el equipo de cocina del local. **La oferta de La Muralla se podrá definir como tradicional con toques actuales**, y está dividida en dos fórmulas que facilitan la elección del cliente: la **carta cerrada** y el **menú degustación**, ambos poseedores de una excelente relación calidad-precio.



GOI MAILAKO SUKALDARITZA PREZIO EGOKIAN

LA TAGLIATELLA



DONOSTIA

Dirección: San Martín, 29 (Centro) / Peña y Goñi, 5 (Gros)

Teléfono: 943 42 73 26 (Centro) / 943 21 91 84 (Gros)

Web: www.latagliatella.es

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

(Viernes y sábados hasta las 00:00 h.)

Especialidad: **Cocina italiana**

Recomendaciones: Provoletta; Risotto con magret de pato y trufa negra; Carpaccio de ternera a la pimienta negra; Pasta fresca (más de 20 variedades); Pizza de Trufa y hongos; Pizza de 7 quesos; Postres artesanos...

Precio medio carta: 20-25 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 175 pax. (San Martín) / 160 pax. (Gros)

Aparcamiento: Parkings Buen Pastor y San Martín a 100 metros (San Martín) / Parking Kursaal a 50 metros (Gros)

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. En 2011, la Tagliatella de Gros, a un paso del Palacio Kursaal, vino a sumarse a su predecesora con la misma oferta gastronómica.



ITALIAR SUKALDARITZAN AUKERA ZABALENA

DONOSTIA

LUKAS BENTA BERRI



DONOSTIA

Dirección: Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri)

Teléfono: 943 22 48 00

Web: www.lukasgourmet.com

Ubicación: Frente a la delegación de Tráfico

Horario: 13:00-15:30

Especialidad: **Cocina fresca de temporada**

Recomendaciones: Lukas Benta Berri funciona según los impulsos del mercado, por lo que los platos cambian a diario. El menú siempre incluye, eso sí, pescado fresco del día.

Precio menú: 16 €

Descanso semanal: Domingo (El comercio no cierra)

Vacaciones: 3 semanas en agosto (El restaurante cierra, pero el comercio permanece abierto).

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax.

Aparcamiento: Parking Benta Berri bajo el establecimiento

Lukas Benta Berri es un espacio dedicado al buen comer, una visita obligada para el gourmet más curioso que consta de un local de **800 metros cuadrados dividido en 3 plantas**. El piso inferior corresponde a la vinoteca, allí podemos encontrar todas las D. O. estatales y una nutrida presencia de vinos internacionales, hasta 1.200 referencias. Uno de sus atractivos radica en que **el cliente puede degustar allí mismo cualquier vino, a precio de comercio, pagando 2 euros adicionales por el descorche de la botella elegida**. En la planta central se halla la tienda de productos frescos, precocinados y delicatessen. El restaurante (foto superior), en la tercera planta, cuenta con platos de calidad basados en productos de temporada, cocinados por el chef **Iosu Zabalo**. Recientemente, Lukas ha abierto un **nuevo establecimiento en la Calle Urbietta** (foto inferior), sin restaurante pero con la posibilidad de degustar los vinos, por botellas o copas, así como platos precocinados en obrador propio, embutidos y conservas



ARDOZALEEN ETA MOKOFINEN PARADISUA

MANEX



DONOSTIA

Dirección: Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta)

Teléfono: 943 01 14 06

Ubicación: Frente a la entrada del Hotel NH Aranzazu

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: **Cocina tradicional servida en raciones**

Recomendaciones: Tomate del país; Sopa de pescado; Revuelto de hongos; Jamón de bellota cortado a cuchillo; Bacalao a la pil-pil; Hongos a la plancha; Huevos rotos; Bacalao a la vizcaína; Morros con callos; Carrilleras; Postres caseros (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tartas caseras...)

Precio menú del día: 11 €

Precio menú fin de semana: 18 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 35 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Juan Mari Aramendi, cocinero y responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 32) se hizo cargo en 2011 de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones consistentes** con productos como Tomate del país, Hongos, Txipirones... La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de Platos combinados, Bocadillos, Sandwichs y Cazuelitas como Callos y morros, Bacalao, Carrilleras... También ofrece Jamón cortado a cuchillo y una **nutrida carta de vinos**.

Desde primera hora ofrece buenos desayunos y la barra luce una gran variedad de torrijas y pintxos clásicos.



JUANMA ARAMENDIREN APUSTU BERRIA

MARTÍNEZ



DONOSTIA

Dirección: 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 49 65

Ubicación: En el centro de la calle 31 de Agosto, frente a la puerta lateral del Museo San Telmo y la fuente Kanoieta

Horario: 11:30-15:30 / 19:00-00:00

Especialidad: Pintxos de barra y de cocina

Recomendaciones: Bacalao frito (foto inferior); Pimiento relleno de bonito con salsa tártara; Charlota de calabacín y centollo; Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico; Huevas de merluza; Brocheta de pulpo; Pinchos morunos; Antxoas rebozadas; Pastel de pescado; Bola de queso; Revuelto de hongos (ración)

Descanso semanal: Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 16 pax (más 10-12 de pie en la barra)

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 200 metros

Actualmente dirigido por **Jesús Fernández**, que lleva toda la vida trabajando en este local, el Martínez es uno de los bares más populosos de la Parte Vieja. Con **una trayectoria que supera generosamente el medio siglo de existencia** (en 2012 ha cumplido 60 años), son pocos los locales o visitantes que no conozcan esta mítica dirección, imprescindible a la hora de hablar sobre pintxos donostiarras.

Sus **9 metros de barra** están literalmente cubiertos de platos en los que duran un tiempo mínimo los exquisitos bocados expuestos al público, que muchas veces no sabe qué elegir ante la espectacular y abrumadora oferta de más de 30 pintxos fríos, así como una buena cantidad de pintxos calientes y 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.



PINTXO EDERREZ BĒTĒTAKO 1 METRO

MESÓN MARTÍN



DONOSTIA

Dirección: Elcano, 7 (Centro)

Teléfono: 943 42 28 66

Web: www.mesonmartin.com

Ubicación: Entre el Boulevard y el Palacio de la Diputación

Horario: 07:30-23:00 (Sábados: 09:30-23:30)

Cocina ininterrumpida de 08:30 a 23:00

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos

Recomendaciones: **Raciones:** Ensaladas templadas; Lasaña de hongos y foie; Pulpo a la gallega; Revuelto de txangurro y calabacín; Merluza con salsa de hongos; Rape al horno; Chuletillas de cordero; Foie fresco al Armagnac; Manitas de cerdo rellenas de foie, hongos y trufa; Carrilleras de ternera; Rabo de buey; Chuletón a la parrilla... **Pintxos:** Trainera (foto inferior); Croqueta; Mejillón; Saquito; Bola de carne o queso; Champiñón; Brick de txangurro; Canelón de hongos y foie

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 13,50 €

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: Segunda quincena de octubre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 35 pax. (Bar: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

Los hermanos Martín se encargan de darle el nombre y el ambiente a este local, estratégicamente situado en **una de las calles más transitadas de Donostia, entre el Boulevard y la Plaza de Gipuzkoa**. Abierto en 1996, cuenta con una agradable decoración rústica y elegante, con vistosas paredes de piedra. Su extensa barra nos ofrece una espectacular variedad de pintxos, destacando la Trainera, cuya receta se ofrece en estas páginas, así como los cuidados embutidos Ibéricos. Mesón Martín cuenta también con un comedor donde podemos disfrutar de **los mejores platos de la cocina tradicional**.



BĒTIKO SUKALDARITZA ETA PINTXO EDERRAK

DONOSTIA

MIL CATAS



DONOSTIA

Dirección: Zabaleta, 55 (Gros)

Teléfono: 943 32 16 56

Ubicación: En la denominada "Milla de oro" donostiarra

Horario: 11:00-16:00 / 19:00-23:30 (Bar de 10:00 a 00:00)

Especialidad: Pintxos variados y menús

Recomendaciones: Cordero, Cabrito y Cochinillo asado (por encargo); Txipirones a la plancha con "ájilis mójilis"; Hongos salteados al horno; Ajoarriero; Callos con morros; Carrilleras al vino tinto; Ensalada templada de foie; Pintxo de foie al caramelo de Martini...

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 10 € (Fin de semana: 15 €)

Precio menú cabrito o cordero asado: 19,50 € (incluye patata panadera y bol de lechuga. Bebida aparte)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 40 pax.)

Aparcamiento: Parking Cataluña a 100 metros

Establecimiento recientemente reinaugurado por **Jesús Pablos**, hostelero que atesora 20 años de experiencia al frente del bar Iraeta de la calle Carquizano. En su nuevo local, Jesús sigue ofreciendo su **amplia gama de pintxos de foie** (Sobre reducción de uvas, sobre crema de garbanzos, con crema de intxaursaltsa...), y continúa sirviendo las míticas **Croquetas del Iraeta**. Además, ha ampliado la carta ofreciendo una gran variedad de **Raciones, Ensaladas templadas**, y las exitosas **Tostas** con tomate y aceite.

Por encargo, **se asa Cordero, Cabrito y Cochinillo** y también se prepara la Tortilla Suiza, un espectacular postre estilo soufflé para 4 personas.

Los jueves, Mil Catas ofrece la alternativa de **pintxopote**, de 19:30 a 22:00 h.



ZUZENDARITZA BERRIA LOKAL MITIKO BATEAN

MIRADOR DE ULIA



DONOSTIA

Dirección: Pº Uliá, 193 (Monte Uliá)

Teléfono: 943 27 27 07

Web: www.miradordeulia.com

Ubicación: Entre el alto de Miracruz y el alto de Uliá

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina creativa y de mercado

Recomendaciones: Infusión de Atún y crema de espárragos; Huevo frito; Tatin de foie, brioche con sorbete de piña y trazo de cacao; Zanahoria sobre praliné, tacos de bogavante; Puerros jóvenes salteados con almejas y vinagreta ligera de erizos; Pato de caserío dos cocciones con osmosis de manzana, sobre brazo de praliné y frutos secos; Tarta desestructurada de queso

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú degustación: 80 €

Descanso semanal: Lunes y martes

Tarjetas: Todas

Capacidad: 200 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, galardonado con **dos soles en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que cuenta con unas incomparables vistas sobre la bahía donostiarra que luce en todo su esplendor, literalmente, a nuestros pies. El comedor ha sido recientemente renovado y sus cristalerías han sido ampliadas para que comer en el mirador sea una experiencia todavía más gratificante. En cuanto a su cocina, **Trincado encarna la vanguardia más rabiosa de la ciudad, jugando con el producto, aprovechando al máximo su esencia** evitando cocciones en agua, engañando a los sentidos mediante trampantojos... Rubén se mueve tanto que es difícil escribir una reseña y publicarla antes de que haya cambiado los platos de su carta.



PAR-EGADEKO BISTAK ETA SORKUNTZA

MUNTO



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 60 88

Web: www.muntobar-restaurant.com

Ubicación: En pleno centro de la Calle Fermín Calbetón

Horario: 12:30-16:00 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos

Recomendaciones: Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país; Bogavante plancha; Kokotxas con almejas; Solomillo "Munto" a las tres salsas... Pintxos: Volován de hongos de temporada (foto inferior); Mateo (Queso de cabra con cebolla y nuez); Brie; Foie a la plancha con salsa de uvas; Tartaleta de txangurro; Espárragos albarcados; Bola del bosque; Txipirones rellenos...

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 18,50 € (Fin de Semana: 25€)

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Este bar-restaurant nos ofrece una de las barras de pintxos más bonitas de la Parte Vieja, en la que los hongos cobran una importancia primordial. La familia Gómez-Muñagorri lleva desde abril de 2002 al cargo de este local, siendo hoy en día los hermanos **Jon y Mayi** los principales responsables del mismo, aunque siguen contando con la indispensable ayuda de su padre, **Manuel Gómez**, que ha sido durante la primera década de vida la cara visible del local. Munto cuenta con **cerca de 40 pintxos en barra que son renovados constantemente**, y una gran selección de pintxos de cocina elaborados al momento. En su coqueto comedor, además, se ofrece una **cocina tradicional** elaborada con productos de calidad.



TXORATZEKO MODUKO PINTXO-BARRA

NARRIKA



DONOSTIA

Dirección: Narrika, 16 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 73 27

Ubicación: Parte Vieja, cerca de San Vicente

Horario: 12:00-16:30 / 18:30-00:30

(Fines de semana hasta las 01:30)

Especialidad: Setas a la plancha y bocadillos

Recomendaciones: Setas a la plancha (foto inferior); Brocheta de bacon y gamba; Moruno; Salchicha con bacon y tomate; Tigre con tomate; Pintxo de riñón a la plancha; Tortilla de patata; Champiñón plancha al ajillo; Gamba gabardina; Croquetas caseras; Mejillón relleno

Precio medio bocadillos: Entre 2,50 y 5€

Descanso semanal: Martes y miércoles

(En verano solo cierra los miércoles)

Vacaciones: De mediados de junio al 6 de julio y la segunda quincena de noviembre.

Capacidad: 20

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Nadie prepara las setas a la plancha como **Jose Miguel González**, del bar Narrika. Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, este bar lleva **más de 20 años ofreciendo diversas especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando las comentadas setas a la plancha, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en bocadillo. Y es que **los bocadillos son el fuerte de este estrecho pero acogedor local**, que ofrece una larga carta de delicias entre panes con ejemplos como Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado", aunque sigue llevándose la palma el popular "Autónomo", compuesto de lomo, pavo, setas, queso y pimientos



PERRETIXIKU-OGITARTEKORIK ONENAK!!

DONOSTIA

ORIENTAL I Y II



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 6 (I) / Manterola, 6 (II)

Teléfono: 943 47 09 55 (I) / 943 47 08 55 (II)

Web: www.restauranteorientaldonosti.com

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Cafetería: 8:00-00:00

Especialidad: **Cocina oriental creativa**

Recomendaciones: Bogavante con arroz (fotografía inferior); Sushi variado; Rollitos vietnamitas; Verduras a la plancha; Ensalada vietnamita; Tartar de atún; Pato Pekín; Cordero con salsa curry y leche de coco; Manita de cerdo con salsa de soja y salsa de ciruela; Tartas caseras (Zanahoria, Queso...)

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10,70 €

Precio menú especial: 25 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. (Oriental I: 60 pax.)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros de Oriental I y a 200 metros de Oriental II

Siempre salimos encantados de estos restaurantes. La amabilidad de sus propietarios y su servicio, la belleza de su decoración y la calidad de su cocina convierten a estos establecimientos en un lugar ideal para degustar los sabores y las sensaciones de la cocina asiática más auténtica. El principal responsable del éxito de los locales es su fundador y alma máter Li Ping. Ha sido miembro de una familia muy viajera y eso se refleja en su cocina. Este emprendedor hostelero abrió el primer restaurante Oriental, sito en la calle Reyes Católicos, en 1992, y en 2005 dio el salto de duplicar el negocio y abrió también el Oriental II, un local más amplio que le permite un mayor juego que el original. Li Ping y su equipo cuidan con esmero la calidad del producto y las elaboraciones del restaurante, además de ofrecer una excelente relación calidad-precio.



EKIALDEKO SUKALDARITZA DESBERDINA

PAULANER ALDE ZAHARRA



DONOSTIA

Dirección: San Vicente, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 18 08

Web: www.paulanerdonosti.com

Ubicación: Junto a la Iglesia de San Vicente

Horario: 12:00-16:00 / 20:30-23:00

Especialidad: **Gastronomía alemana, ensaladas, raciones...**

Recomendaciones: Codillo con sauerkraut; Ensalada Letea; Ensalada templada de arroz con setas; Sartén de txistorra, patatas y huevos de codorniz; Sepia a la plancha; Patatas bravas y alioli; Spaghettis carbonara; Risotto a los cuatro quesos; Pintxo de codillo cocido (foto inferior)

Precio medio carta: 20-25 €

Descanso semanal: Lunes tarde (en verano no cierra)

Vacaciones: 1ª quincena de noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 (Dispone de terraza en verano)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque la mayoría de la gente piense que este establecimiento es una cervecería sin más, Paulaner Bierhaus es un recomendable local en el que merece la pena parar, no sólo para calmar la sed, sino también para saciar nuestro apetito. Desde que inauguraron el negocio en enero de 2008, sus responsables, Miguel Rubio e Inma Uzkudun, tuvieron muy claro que querían ofrecer una buena opción gastronómica. Así pues, las salchichas y codillos que se sirven en Paulaner Bierhaus, son directamente adquiridos a la charcutería alemana La Moderna, de Bilbao, establecimiento fundado en 1922 por el alemán Herman Thate.

Además, en Paulaner cuentan con una amplia carta de ensaladas, pastas, arroces, platos combinados, sartenes, raciones... y una terraza en una calle realmente evocadora.



ALDE ZAHARRA-REKO GARAGAR DOTEGIA

PIÑUDI



DONOSTIA

Dirección: Narrrika, 27 (Parte Vieja)

Ubicación: Narrrika, junto a la entrada de la Juan de Bilbao

Horario: 12:00-00:00 (Cocina ininterrumpida)

Especialidad: Pintxos, hamburguesas y bocadillos XL

Recomendaciones: Chuletón de buey para consumir en barra; Pintxo: Pintxo Stoke (Mini hamburguesa compuesta de carne, queso, cebolla pochada, bacon, huevo de codorniz y pan de hamburguesa -ver fotografía inferior-); Foie con miel; Taco ibérico con foie; Setas al ajillo; Croquetas caseras variadas; Tortillas rellenas; Piñudi (Foie y solomillo de pato); Magras con tomate; Pastel de kabratxo; Pintxo moruno; Foie con queso Emmental; Patata rellena de carne picada; Bomba picante...

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Capacidad: Clientes locales: 10-12 personas.

Turistas australianos: 30-40 (y sobra espacio)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

El Piñudi es uno de esos peligrosos bares en los que uno entra pero no sabe cuándo va a salir. Y es que su responsable, el donostiarrá **Oscar Campo**, sabe muy bien cómo agasajar a sus clientes y qué ofrecerles. Desde que se hizo con este bar en 2005, este cocinero se ha hecho con una clientela fiel y satisfecha que va creciendo con el boca a boca. Llama la atención al entrar en Piñudi la saturación de bufandas de fútbol que pueblan sus paredes. En total, Óscar tiene contabilizadas **más de 40 bufandas de los más variopintos equipos**, desde la inevitable Real, el Barça (su equipo del alma), hasta curiosidades como las bufandas del Melilla, de Argentina, de Australia... muchas veces enviadas al Piñudi por los propios clientes y visitantes.



AUSARTZEN BAZARA, SAR ZAITEZ!!

PORTUETXE



DONOSTIA

Dirección: Portuetxe, 43 (Igara)

Teléfono: 943 21 50 18

Web: www.asadorportuetxe.com

Ubicación: En el camino viejo de Igara, detrás de la Citroen.

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Parrilla y cocina de temporada.

Recomendaciones: Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...); Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya; Chipirón Pelayo; Kokotxas salteadas; Hongos a la plancha; Menestra de verdura; Revuelto de kokotxas; Cordero asado por encargo y Caza en temporada.

Precio medio carta: 50-60 €

Descanso semanal: Domingo noche

Vacaciones: 15 días en Navidades

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: Dos comedores para 120 y 30-40 pax respect.

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio

Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un **precioso convento 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. 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**.



DONOSTIAKO PARRILARK ENTZUTETSUENETAKO DAT

DONOSTIA

QING WOK



DONOSTIA

Dirección: Gran Vía, 4 -esquina Pº Zurriola- (Gros)

Teléfono: 943 28 62 56

Web: www.qingwok.com

Ubicación: Paseo de la Zurriola, entre el Kursaal y Sagües

Horario: 12:00-16:30 / 19:30-00:00

Especialidad: Buffet de cocina asiática al wok, y plancha.

Recomendaciones: Brochetas; Txipirones; Sepia; Navajas; Marisco; Chuleta de vaca; Chuletilla de cordero; Arroz y tallarines a la manera oriental; Entremeses...

Precio menú para llevar: 8 €

Precio buffet: 12,95 € (Mediodía de lunes a viernes)

14,95 € (Noches y fin de semana)

6,95 € (Niños de 4 a 8 años)

0,00 € (Niños de 0 a 3 años)

El IVA y la bebida se facturan aparte

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 300 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parkings Kursaal y Cataluña a 100 metros

Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok fue el primer restaurante asiático de Donostia que contó 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, que nos darán a elegir entre varios tipos de salsas. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un amplio y completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños.



JAN EZAZU NAHI DUZUN GUZTIA!!

SHAKE



DONOSTIA

Dirección: San Marcial, 8 (Centro)

Teléfono: 943 42 42 10

Web: www.restauranteshake.com

Ubicación: Calle San Marcial, hacia el Urumea, cerca del cruce con Etxaide

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Alta cocina japonesa

Recomendaciones: Sopa de miso; Ensalada de algas japonesas; Maki; Sushi; Sashimi; Tataki de solomillo; Tataki de atún; Teppanyaki; Carta oriental

Precio menú del día: 13,50 €

Precio menú teppanyaki Osaka: 32 €

Precio menú teppanyaki Tokio: 36 €

Precio menú teppanyaki Kioto (con bogavante): 52 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 98 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Okendo a 100 metros

Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un restaurante japonés de alta gama 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. La carta cuenta, además, con un apartado de cocina oriental más genérica, no limitada a especialidades japonesas.



GOI MAILAKO JAPONDAR SUKALDARITZA

TSI TAO



DONOSTIA

Dirección: Paseo de Salamanca, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 42 05

Web: www.tsitao.com

Ubicación: Al borde del Urumea, frente al Centro Kursaal, a escasos metros del Boulevard y el teatro Victoria Eugenia.

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-00:00

Especialidad: Cocina japonesa, tailandesa y vietnamita

Recomendaciones: Ensalada de tempura de langostinos; Sopa de miso con vegetales; Ensalada de algas; Dim Sum; Tallarines Udon salteados con marisco; Lubina al vapor con gengibre; Dorada al estilo thai; Yakitori de pollo; Solomillo en tacos al wok; Sushi, Maki y Sashimi; Solomillo en salsa teriyaki...

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 13 €

Precio menú degustación: 30 €

Precio menú japonés: 33 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

'Camino recto' es la traducción para Tsi-Tao, una ventana al oriente en Donostia que nos indica el **sendero hacia la sabrosa comida japonesa, tailandesa y vietnamita**. Abierto en enero de 2006, sito en el precioso local ocupado en su día por el prestigioso restaurante **Panier Fleuri**, con unas excelentes vistas a la desembocadura del Urumea, al Centro Kursaal y la Zurriola, cuenta con dos elegantes comedores que complementan 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** a buenos precios. Además de la carta, se puede optar por unos excelentes menús



EKIALDEKO ZAPOR-EAK DASTATZEKO BIDE ZUZENA

TXOLA



DONOSTIA

Dirección: Portuetxe, 53 (Igara)

Teléfono: 943 31 67 84

Web: www.txola.com

Ubicación: En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza.

Horario: 13:00-16:00. Bar: 06:30-20:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques modernos.

Recomendaciones: Txipirones a la plancha (fotografía inferior); Ensalada templada de rape y langostinos; Revuelto de hongos; Volvent relleno de champiñones y gambas; Ensalada de nuez y Roquefort; Gambas frescas a la plancha; Rape a la parrilla; Txipirones en su tinta; Txuleta de viejo; Chuletillas de cordero; Café irlandés o escocés

Precio medio carta: 30€

Precio menú del día: 10 €

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 66 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona con multitud de plazas de aparcamiento

En la cada vez mayor zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, **el equipo del restaurante Aratz** (ver pág. 29) abrió en 2006 este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pinxos a partir de las 7 de la mañana**. Su menú nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), Txipirones a la plancha, Rape, Chuleta o Chuletillas de cordero, así como raciones de Ibéricos. Destaca asimismo su **gran variedad en bocadillos y ensaladas**, que pueden consumirse en el local o solicitarse para llevar. Txola ofrece también servicio de menú del día de lunes a sábado al mediodía.



AKEITA, TXOLA ETA TXOKOLA!!!

DONOSTIA

TXONDORRA



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 07 82

Ubicación: Al inicio de la calle Fermín Calbetón, cerca del Mercado de la Bretxa

Horario: 10:30-23:30 (Fin de semana: 10:30-01:30)

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos creativos

Recomendaciones: Carnes y pescados a la plancha; Risottos; Alubias; Hongos frescos; Hortalizas de temporada; Txuleta de buey a la piedra. Pintxos: Timbal de marisco (fotografía inferior); Pimiento relleno de txangurro en tempura; Kataifi de puerro y queso sobre higos; Hojaldré relleno de solomillo de cerdo al foie; Milhojas de bacalao; Chupachups de foie; Txipirón Txondorra; Delicia de pato con salsa de uvas; Volcán de risotto con hongos, parmesano y foie; Carrillera glaseada al vino tinto; Brocheta de canguro con frutos de la tierra

Precio medio carta: 30-50 €

Precio menú del día: 15 € (Fin de semana: 30 €)

Menús concertados para grupos 19-30 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax (Cafetería: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una **cocina tradicional con toques novedosos y una impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**. 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** (házquez 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**.



PINTXO BARRA MUNDIALA ETA TXULETA EDERRAK

TXULETA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 2 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 421 904

Web: www.txuletaestaurante.com

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado derecho

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina de mercado y carnes a la parrilla

Recomendaciones: Pimientos rellenos de rabo de buey; Jamón "Euskal txerri" Maskarada gran reserva; Micuit de la casa; Espárragos rellenos de espinacas y gambas; Pulpo a la parrilla (fotografía inferior); Fritos de Pixín "delicias de rape"; Kokotxas de merluza a la plancha; Bacalao a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Txuleta de viejo a la parrilla; Callos y morros

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 20 €

Precio menú degustación: 35 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes

Vacaciones: 20 días en noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque fue a finales de 2005 cuando **Ander Esarte y Marian Garmendia** se hicieron con el Txuleta, estos restauradores contaban con una amplia experiencia que incluye París, el Akelarre de Pedro Subijana, el Hotel Aranzazu donde se conocieron, la bodega Castillo de Monjardín, La Rampa en el puerto... Finalmente, pasaron 7 años en el asador Txistu de Madrid, propiedad de Pedro Abrego, tío de Ander. Durante su etapa en Madrid, Ander incluso trabajó de **cocinero para el Real Madrid** en los desplazamientos. En el Txuleta, esta pareja ofrece una **cocina de toda la vida basada en el producto de temporada**, cuidando especialmente los hongos y verduras de estación, las carnes y pescados a la parrilla o los productos locales como la carne de Euskal Txerri.



TXULETAK BAINO ASKOZ GEHIAGO

ZERUKO



DONOSTIA

Dirección: Pescadería, 10 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 34 51

Web: www.barzeruko.com

Ubicación: Entre la Plaza de la Constitución y la Bretxa

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional y pintxos de vanguardia**

Recomendaciones: Cochinillo; Hoguera; Rosagante; Kokobxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez; Anguila en tiñebias; Bacalao al cava; Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa; Bacalao o Solomillo a la brasa; Ensalada de pulpo y piquillos; Tosta de bogavante (foto inferior).

Precio medio de los pintxos: 3-3,50 €

Precio menú del día: 17 €

Precio menú de pintxos: 30€

Descanso semanal: Domingo noche y Lunes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 30 pax

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 100 metros

No nos cansamos de acudir al Zeruko. Vayamos a la hora que vayamos, nuestros ojos se pierden en la **explosión de color, originalidad y creatividad que exhalan las bandejas de pintxos** que llenan todos los rincones de su barra, invadiendo incluso los estantes traseros del local, las encimeras de las cámaras... El espacio del bar se queda pequeño para dar cabida a la inabarcable producción de la cocina. El responsable de este alarde culinario es el donostiarra **Josean Calvo**, que a pesar de residir actualmente en Tolosa, todos los días "ficha" a primera hora en su bar. La oferta de pintxos es abrumadora: Txipi burger, Falsa vieira con crema de verduras, Cochinillo, o la estrella del local, la Tosta de Bogavante. Si no sabemos qué elegir, además, podemos optar por el **Menú de pintxos**, que por sólo 30 euros más IVA incluye 7 pintxos, un postre y una copa de vino. ¿Alguien da más?



ALDE ZAHARR-ERKO PINTXORIK BITXIENAK

DONOSTIALDEA

SANSONATEGI



HERNANI

Dirección: Martindegi auzoa, 13

Teléfono: 943 33 15 72

Web: www.sansonategi.com

Ubicación: Entre Hernani y Astigarraga, a un paso de la Autovía, a 5 minutos de Donostia en coche

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Espárragos templados con ibérico y refrito; Arroz cremoso de hongos; Rape a la sidra; Lubina sobre chipirón pelayo; Rodaballo a la parrilla; Laminado de rabo de buey y patata; Chuletón a la parrilla; Hojaldre relleno de reineta y crema

Precio medio carta: 35-40 €

Menú Hernani: 25 € (4 platos, postre y bebida. Niños gratis)

Precio menú degustación: 28 €

Descanso semanal: Lunes a miércoles todo el día y noches de domingo a jueves

Vacaciones: No hacen

Tarjetas: Todas

Capacidad: 180 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios del mismo disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los peques, columpios, terraza... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansola y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en **diversos menús diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas**: Menú Hernani, Menú Martindegi, Menú degustación... todos tienen su punto. ¿Cuál es tu favorito?



EZKONTZA ETA FAMILI BAZKARITAN ADITUAK

BIDASOA

ARRAUN ETXEA



HONDARRIBIA

Dirección: Molla Ibilbidea, 5

Teléfono: 943 64 49 39

Web: www.arraunetxea.com

Ubicación: Pasado el aeropuerto, hacia el centro, en la segunda rotonda a la derecha

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

(Bar abierto de 11:30 a 23:30 con cocina ininterrumpida)

Especialidad: Cocina marinera

Recomendaciones: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzueto a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada

Precio medio carta: 40 €

Precio Parrillada: 47 € (postre, pan y vino incluido)

Precio degustación marisco: 37 € (postre, pan y vino incl.)

Descanso semanal: Martes tarde y miércoles todo el día

Vacaciones: Última quincena de diciembre y primera de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80-90

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Bonito local sito en el paseo del Muelle de Hondarribia.

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**, ambas a un precio excelente que incluye el postre, el pan y el vino. 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, uno de los platos emblemáticos de la casa.



MARINEL KUTSUKO SUKALDARITZA

ATALAIA



HONDARRIBIA

Dirección: Aritz Ondo, 69

Teléfono: 943 63 55 18

Web: www.hotelatalaia.com

Ubicación: En el camino entre Ventas de Irun y el Centro Comercial Txingudi

Horario: 12:15 - 17:00. Viernes y sábado: 12:15 - 17:00 / 20:00 - 00:00

Especialidad: Cocina de temporada con gran atención a las verduras y los vegetales.

Recomendaciones: Crujiente de zizahoris con cebollita fresca; Huevo label escalfado con salteado de carabineros; Terrina de foie frío con setas plancha; Bogavante al vapor con verduritas del tiempo; Morros "Bordako"; Pierna de cordero lechal label rellena de su jugo...

Precio medio de carta: 40 € **Menú del día:** 16 €

Menú fin de semana: 34 € **Menú degustación:** 33 €

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves. Abre todos los días al mediodía.

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 3 salones para 190, 60 y 50 personas y un comedor privado para 12 personas

Aparcamiento: Amplio parking propio

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 sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran una gran importancia las verduras y los vegetales. Atalaia resulta ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece unas preciosas habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas.



IGNACIO MUGURUZAREN ERRESUMA

DANAKO



IRUN

Dirección: Antzaran, 4

Teléfono: 943 11 89 24

Web: www.danakojatetxea.com

Ubicación: En lo alto de la plaza Antzaran, junto al parque Pinar

Horario: Bar: 09:30 - 17:00 / Restaurante: 13:00 - 15:30

Noches (viernes y sábado): 20:30 - 00:00

Especialidad: Pintxos y cocina de mercado actualizada

Recomendaciones: Ensalada de verduras en tempura y langostinos; Txipirones a la plancha en diferentes formas; Rape con mojo picón; Rabo de buey guisado con vino tinto de Rioja Alavesa; Milhojas de teja de queso con trufa blanca; Fondant de chocolate relleno de fresas

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 12,50 € (IVA y café incluidos)

Precio menú fin de semana: 25 € (IVA y bebida incluidos)

Descanso semanal: Miércoles todo el día y noches excepto viernes y sábado.

Vacaciones: 2ª quincena de agosto y Navidades

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 30 - 40 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

David Rodríguez, formado con **Martín Berasategui**, y su esposa **Naiara Abando** dirigen este local que se hizo con el Primer Premio del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2012 gracias al pintxo "Lady Cherry". En su barra, podemos degustar otros bocados en miniatura como Crujiente de bixipirón, Ravioli de pato con salsa de foie, Foie plancha con helado de chocolate y guindilla...

En su comedor podemos disfrutar de una cocina tradicional con toques de autor. Todos los fines de semana se ofrece un nuevo cóctel a precio "de amigo" y los viernes al atardecer, "pintxo-pote".



IRUNGO PINTXO TABERNAK ORIGINALENA

GAZTELUMENDI-ANTXON



IRUN

Dirección: Plaza San Juan, 3

Teléfono: 943 63 05 12

Web: www.gaztelumendi-antxon.com

Ubicación: Junto al Ayuntamiento

Horario: 13:00-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cocina vanguardista

Recomendaciones: Parrillada de verduras; Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores; Tronco de bacalao a la parrilla ahumado con pimientos artesanos de Lodosa; Lomo de rodaballo al pil-pil de hongos; Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal; Torrija de brioche empapada en tres leches; Crêpe con nuestra crema pastelera y salsa de naranja

Precio medio carta: 40 €

Precio menú cocina en miniatura: 50 € (vino incluido)

Precio menú del día: 10 € (en la cafetería)

Descanso semanal: Noches de lunes a jueves

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax.

Aparcamiento: Parking público bajo la plaza, a 10 metros.

La irunesa **Ángela Basabe** dirige, junto al creativo cocinero gazteiztarra **Félix Manso**, este céntrico bar-restaurante **ganador de varios premios por sus pintxos** (El último ha sido el premio Eusko Label en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2012 por su "Baserriko kutixia" -ver foto-). El bar es populoso y dinámico con una espectacular barra de pintxos y una pizarra que refleja las últimas tendencias, así como menú del día y raciones. El restaurante, diferenciado y con acceso independiente, es íntimo y recogido, con una cuidada gastronomía de producto con toques de autor. La carta de vinos, seleccionada por **Dani Corman**, de Essencia Ardodenda, se cuida con mimo, tanto en el bar como en el restaurante. Precisamente, de la mano de Dani, regularmente, se ofrecen **catas y cenas de maridaje** que gozan de una gran aceptación.



IRUNGO PINTXO TABERNAK ORIGINALENA

BIDASOA

LAIA



HONDARRIBIA

Dirección: Bº Arkolla, 33

Teléfono: 943 64 63 09

Web: www.laiaerretegia.com

Ubicación: En las faldas de Jaizkibel, a 5 min. del centro.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:30

Especialidad: Carnes y pescados a la parrilla y cocina de temporada con toques actuales

Recomendaciones: Ensalada templada de langostinos, hongos y foie; Pimientos de Lodosa asados dos veces; Jamón Euskal Txerri Gran Reserva (Maskarada); Foie-gras elaborado en casa; Antxoas artesanas; Vieiras asadas a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Bacalao a la parrilla; Txuleta de viejo; Revuelto de kokotxas de merluza

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 18,50 €

Precio menú de sidrería: 32 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 160 pax. (Cuenta con un comedor reservado)

Aparcamiento: Parking propio

En un espectacular edificio con un comedor amplio y luminoso y espectaculares vistas hacia las Peñas de Aia, los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**, encargados de la sala y la cocina respectivamente, ofrecen un homenaje a su tierra tanto a nivel ambiental (decoración rústica, mantelería vasca...) como gastronómico. **Los dos imponentes parrillas que presiden su cocina asan los mejores pescados y carnes de la zona**

(bacalao, rodaballo, besugo, chuletón de viejo...). El amor por el producto se refleja en su carta con platos en los que reina el buen género y la estación. Hay también espacio para la cocina de autor y los toques de vanguardia. El menú del día es de los más atractivos de la provincia.



SUKALDARITZA ZAINDUA MARKO EZINOBEAN

OILURTA AZPI



HONDARRIBIA

Dirección: Bº Jaizubia, 45

Teléfono: 943 64 37 08

Web: www.oilurtaazpi.com

Ubicación: Falda del monte Jaizkibel. A la altura del Hospital de Bidasoa, dejaremos la N-1 hacia la falda del Jaizkibel, siguiendo las indicaciones de los viveros Endanea. Al llegar a Endanea, nos encontraremos con los paneles que indican la dirección a seguir para llegar a Oilurta-Azpi.

Horario: Martes a domingo de 13:00-15:30

Verano (julio y agosto): 13:00-15:30 y 20:00-23:00

Especialidad: Cocina casera tradicional

Recomendaciones: Revuelto de hongos; Croquetas; Alubias rojas; Bacalao a la brasa; Chuletón a la parrilla; Postres caseros...

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 12 €

Precio menú fin de semana: 20 €

Precio menú infantil de fin de semana: 12 €

Precio menú de sidrería: 25 y 28 €

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Aparcamiento: Parking propio

Oilurta-Azpi, situado en las faldas de Jaizkibel, es un asador tradicional que nos permite, a un paso de la bahía de Txingudi, **alejarnos del mundanal ruido y relajarnos en un entorno verde y natural** mientras disfrutamos de la cocina vasca más auténtica. En Oilurta-Azpi podemos disfrutar de **diversos menús, incluyendo el menú de sidrería con sidra al txobx**. Asimismo se preparan menús concertados para grupos (Eventos, comuniones, bautizos...). Su bar, abierto desde las 11 de la mañana, cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y bocadillos**. Oilurta-Azpi cuenta con una terraza exterior cubierta y zona de juegos infantil con columpios, así como un amplio parking propio.



ETXEKO SUKALDARITZA INGURU PAREGABEAN

TRINKETE BORDA



IRUN

Dirección: Bº Olaberria, 39

Teléfono: 943 62 32 35

Web: www.trinketeborda.com

Ubicación: A 1.000 metros del centro. El camino se coge detrás del Ayuntamiento.

Horario: 13:00-16:30 / 20:00-23:30

Especialidad: Parrilla, verduras de su huerta y producto de temporada.

Recomendaciones: Sopa de pescado; Alcachofas salteadas; Pimientos verdes fritos; Cogote de merluza; Rodaballo a la parrilla; Chuleta de viejo; Tarta de queso; Melocotones al horno; Leche frita; Torrija; Arroz con leche

Precio medio carta: 50 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 51 pax. (2 comedores) Cuenta con un comedor privado para 25 pax. y terraza para 50 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez 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.



NATURAREN ERDIAN, JÄTETXE DESBERDIN BAT

URALDE



HONDARRIBIA

Dirección: Santiago, 75 (Barrio de la Marina)

Teléfono: 688 61 49 90

Web: www.restaurantekokotxa.com

Ubicación: En pleno barrio de la Marina, en la plaza de Santiago, junto a la escalera mecánica

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:45

Especialidad: Carnes y pescados a la parrilla

Recomendaciones: Langostinos salvajes a la plancha; Verduritas en tempura; Alubias de Hondarrribia; Sopa de pescado; Taco de bacalao frito con pimientos verdes; Carrilleras de buey en salsa de vino tinto; Mamia casera de la Ulzama; Flan casero de huevo o de café; Helados naturales de chocolate, cítricos...

Precio medio carta: A partir de 25 €

Precio menú del día: 18, 21 y 25 €

Precio menú fin de semana: 25€

Descanso semanal: Domingo noche

Vacaciones: 15 días en septiembre, tras las fiestas

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: Comedor: 42 pax. Terraza: 50 pax.

Aparcamiento: Parking público a 100 mts.

El chef **Iñaki Angiano** dirige, desde la Semana Santa de 2012, este restaurante, pequeño, coqueto, encantador, con un tamaño ideal para que al cliente se le dedique la atención necesaria. El bagaje de Iñaki, es amplio, y eso es algo que se nota en los platos y en las elaboraciones. **Su cocina está cuidada, es terriblemente sabrosa, y los platos se sirven en su punto óptimo de cocción**, desde los increíbles lomos de bacalao que reseñamos en la página adjunta y que se sirven en esa fina frontera entre crudo y hecho, hasta la Chuleta, que se cuida de una manera especial. Hay que tener en cuenta que la Chuleta de Uralde es de calificación Q-ten, la máxima calidad que puede alcanzar una chuleta. El resto de los platos del restaurante están al nivel de los dos comentados.



SUKALDARITZA GOXO ETA ZAPORETSUA

OARSOALDEA

CARMEN



Lezo

Dirección: Herriondo bailara, 1

Teléfono: 943 52 66 90

Web: www.carmenjatexea.com

Ubicación: En lo alto del barrio Altamira de Lezo

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:20 (Bar de 10:00 a 21:00)

Especialidad: Verduras de temporada y pescados

Recomendaciones: Corona de alcachofas fritas con foie fresco (fotografía inferior); Crêpe de verduras, setas y gambas con pincelada de crema de berza; Penca de acelga rellena de hongos e ibérico; Gamba fresca de Huelva; Bacalao relleno de brandada con kokobxas al pil-pil; Merluza rellena de txangurro con americana; Torrija con vainilla bourbon; Tarta casera de queso

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 12 € (Fin de semana: 19,50 €)

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax. (más un comedor para 20)

Aparcamiento: Parking propio

A 15 minutos de Donostia, a caballo entre los valles de Lezo y Errenteria, esta antigua sidrería es hoy un exquisito restaurante dirigido por **Kike Lacarra**, chef natural de Cintruénigo **especializado en el tratamiento de las verduras de temporada y en la elaboración de los excelentes pescados traídos cada día del puerto de Pasaia**. Kike aprendió el tratamiento de las verduras en el prestigioso 33 de Tudela y las que se sirven en el Carmen son traídas directamente de la Ribera Navarra. Este chef fusiona la tradición y la vanguardia en platos como esta Corona de alcachofas fritas con foie fresco, disponible en su menú de fin de semana y en otras propuestas que salpican sus extensos menús, que gozan de gran éxito, tanto por su buen precio como por la calidad de los platos que en ellos se ofertan.



ARRAIN ETA BARAZKIZALEEN PARADISUA

CASA MIRONES



PASAI DONIBANE

Dirección: Donibane, 80

Teléfono: 943 51 92 71

Web: www.casamirones.com

Ubicación: Junto al embarcadero

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina marinera con toques actuales

Recomendaciones: Lasagna de txangurro con duo de crema (foto inferior); Ensalada tibia de txipirón y langostinos con su aceite negro; Ensalada templada de bogavante; Terrina casera de foie micuit con fruta confitada; Pescados y carnes a la parrilla; Rodaballo salvaje; Bacalao Mirones

Precio medio carta: 50-55 €

Precio menú del día: 20, 26 Y 28 €

Precio menú noche y fin de semana: 30 €

Precio menús degustación: 35, 38, 40, 45 y 50 €

Descanso semanal: No cierra **Vacaciones:** No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55 pax. (Terraza para 35 pax.)

Aparcamiento: Parking a la entrada de Pasaia.

Este coqueto restaurante dirigido por **Arantxa Irazusta** ofrece tradicionales platos de pescados y mariscos y una **cocina colorista e imaginativa con leves toques de autor** bien sea en su comedor rosa o en su terraza con soberbias vistas sobre el puerto de Pasaia. Casa Mirones cuenta con una **gran variedad de menús, parrilladas y mariscadas** de todos los tamaños y precios, menú infantil y una amplia carta de arroces a los que hay que esperar en la mesa. **La variedad de vinos es remarkable**, con gran cantidad de blancos para acompañar los pescados y mariscos y tintos de las más diversas denominaciones de origen. Nada mejor tras acabar la comida, que subir los 70 escalones que nacen junto al comedor y nos dirigen a la Ermita de Santiago desde la que se vislumbran las mejores vistas de los contornos.



PASAIKO PORTUKO BISTARIK ONENAK

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

Dirección: Putxutxoerrea, 2

Teléfono: 943 49 32 26

Ubicación: En pleno centro de Oiartzun, también conocido como calle Kaskazuri

Horario: 12:45-15:15 / 20:15-22:15

Especialidad: **Cocina tradicional**

Recomendaciones: Ensalada mixta; Pimientos rellenos; Tímbal de langostinos al curry; Txipirones rellenos en su tinta; . Tortilla de bacalao (fotografía inferior); Kokotxas de merluza rebizadas o al pil-pil; Bacalao a la bizkaína o con pimientos; Cogote de merluza a la plancha; Paloma en salsa; Perdiz a la cazadora; Txuleta de buey con piquillos

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 11,50 €

Precio menú sidrería: 28 €

Descanso semanal: Domingo tarde y miércoles

Vacaciones: Enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver página siguiente), se ha hecho recientemente 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 muestra su cara más tradicional, con especialidades de toda la vida cocinadas con la succulencia habitual de este gran chef** y servidas en generosas raciones. La carta es corta y sencilla y nos permitirá comer opíparamente a un precio más que razonable. Los **platos de caza**, una de las especialidades indiscutibles de Gurutze-Berri, también hacen su aparición en la carta de este local que cuenta con una completa y atractiva carta de vinos.



BETIKO SUKALDARITZA OIARTZUNGO ERDIALDEAN

GAMBRINUS ERRETERIA



ERRETERIA

Dirección: Centro Comercial Niessen

Teléfono: 943 52 16 61

Ubicación: En la plaza del Centro Comercial

Especialidad: **Menús, Bandejas y Cervezas**

Recomendaciones: Codillo al horno con patatas y pimientos, Tabla de patatas con 6 salsas, Embutidos ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos asados

Precio menú del día: 10 € (Domingo: 12 €)

Precio menú infantil: 7,50 € (tres diferentes)

Precio bandejas: entre 9 y 13,50 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Parking Niessen a 100 metros

Abierto hace 6 años y recién reformado, Gambrinus Erreteria es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la **cerveza**: Los barriles, siempre fríos, se conservan en una cámara especial, mientras que un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. En cuanto a su gran variedad gastronómica, en Gambrinus podemos degustar diversas especialidades (ver más arriba, en el apartado "recomendaciones") así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Llama la atención el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", en el que podemos elegir entre 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Destacan también sus generosos **Bocadillos**, como el "Bocata perfecto" compuesto de Entrecôte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos. Otra buena opción para compartir son las **Bandejas**, como la opípara "Bandeja Obélix" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Completa la oferta una **amplia terraza**. Gambrinus cuenta además con el servicio "**Pollo Rico**", que ofrece pollos asados, ensaladas, hamburguesas, bocatas y platos combinados para llevar.



ZEDEZA FRESKUE ETA JATEKO AUKERA ZASALA

OARSOALDEA

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

Dirección: Plaza Bizardia, 7

Teléfono: 943 49 06 25

Web: www.gurutzeberri.com

Ubicación: En la Plaza Bizardia, en el alto de la carretera que una directamente Oiartzun con Irun

Horario: 12:45-15:15 / 20:15-22:15

Especialidad: Cocina clásica con toques de autor

Recomendaciones: Ensalada de perdiz en escabeche con foie (foto inferior); Terrina de pato salvaje; Salteado de mollejas de cordero y hongos; Panaché de verduras; Hongos al horno; Kokotxas al pil-pil; Lenguado relleno de hongos; Callos al estilo chef; Moussaka a la egipcia; Lomo de liebre con puré de castañas; Medallones de ciervo "Camberland"

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 12,50 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 350

Aparcamiento: Parking propio

Hotel Restaurante familiar a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969. **Xabier Zapirain**, que también dirige el **Elxe-Zahar** (ver página anterior), ofrece una **cocina clásica suculenta, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes. La **influencia francesa** también es patente, pues Xabier se formó en Biarritz y trabajó en Córcega (No dejen de probar su terrina casera de foie). 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. Cuenta asimismo con un hotel de 36 habitaciones a muy buen precio.



DOTOREZIA, KALITATEA ETA ZAPOREA

IZKIÑA



PASAI SAN PEDRO

Dirección: Euskadi Etorbidea, 19 (Trintxerpe)

Teléfono: 943 39 90 43

Web: www.restauranteizkina.com

Ubicación: Trintxerpe, a 200 metros del Muelle.

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

Bar: 10:30-16:00 / 18:30-23:00

Especialidad: Pescados y mariscos.

Recomendaciones: Mariscos en general; Arroz con Bogavante o Caldereta de Bogavante (por encargo, mínimo 2 personas); Rodaballo al Horno; Mero; Besugo; Cabrito Lechal.

Precio medio carta: 40 €

Parrillada de marisco: 102,60 € (2 personas, IVA incluido)

Descanso semanal: Domingo noche, lunes todo el día y miércoles noche

Vacaciones: Después de Semana Grande

Tarjetas: Todas

Capacidad: 145 pax. (3 comedores)

Aparcamiento: Aparcamiento a 100 metros

El Izkiña sigue ofreciendo desde hace 45 años **lo mejor de los pescados y mariscos**, sin descuidar otros aspectos como la carta de vinos y las instalaciones siempre en renovación. Ahora, con los nuevos conceptos de consumo en Hostelería en cuanto a precio y horarios del cliente, **este establecimiento se ha adaptado, ofreciendo en la zona del Bar o en la Terraza raciones y pinxos de todo tipo** además de los platos de la carta, pudiendo hacerse una comida más desenfadada sin formalidades y con la calidad de siempre. Cuentan, asimismo, con Vivero de Mariscos y Vinoteca, así como una agradable **terrazza atoldada** para comer o picar raciones: Calamares, Chipirón a la Plancha, Pulpo a la Gallega, Gambas a la Plancha, Pintxos... En el Bar también se sirven platos de la Carta o raciones y Pintxos. Gran variedad de vinos, también por copas.



ARRAI FRESKOETAN ETA ARDOETAN ADITUAK

MATTEO



OIARTZUN

Dirección: Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo)

Teléfono: 943 49 11 94

Web: www.restaurantematteo.es

Ubicación: En el cruce de Ugaldetxo

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Ensalada templada de cigalas y hongos; Ensalada de bacalao con su pil-pil confitado en oliva virgen; Hojaldre de puerros tradicional; Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé; Bogavante; Lomo de ciervo asado con sinfonía de frutos otoñales (foto inferior); Morros de ternera; Callos al estilo tradicional; Carrilleras de ternera al vino tinto

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 18 € (Fin de semana: 32 €)

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax. (3 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales y cuidadas presentaciones** acordes con la elegancia de sus instalaciones, en las que impera el clasicismo. Matteo se halla enclavado en una coqueta e inconfundible casita situada en el cruce más estratégico de la zona, y sus comedores están presididos por grandes ventanales que se asoman al río Oiartzun, lo que les dota de una gran luminosidad. Este restaurante cuenta con aparcamiento propio y una **terrazza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. Su carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes.



BETIKO MATTEO, BERRIRO BETIKOEN ESKUETAN

ZIABOGA



PASAI DONIBANE

Dirección: Donibane, 91

Teléfono: 943 51 03 95

Web: www.ziabogapasaia.com

Ubicación: En la plaza de Pasai Donibane, frente al Ayuntamiento.

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina marinera de temporada con toques de autor.**

Recomendaciones: Ensalada de bogavante locamente enamorado; Sopa de pescado, Kokotxas, Mejillón de roca, Rodaballo (Individual o para 2)

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú especial: 35 €

Parrillada con bogavante: 45 € (individual) 75 € (2 personas)

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax.

Aparcamiento: Parking a la entrada de Pasaia.

Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos algunos platos en los que Alex despliega su ínfula personal, con la originalmente bautizada "Ensalada de bogavante locamente enamorado", junto a platos de indudable carácter marino como Sopa de pescado, Kokotxas, Mejillón de roca, Pescados salvajes... **También se elaboran arroces por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones, etc.).



ARRAIN FRESKOAK ITSASOAREN ERTZEAN

TOLOSALDEA

19-90



toLosa

Dirección: Plaza Euskal Herria, 5

Teléfono: 943 11 90 17

Web: www.19-90.com

Ubicación: Centro histórico de Tolosa, junto al Topic

Horario: 10:00 a cierre. Festivos a partir de las 12:00

Especialidad: Pintxos y Gin-tonics

Recomendaciones: Brocheta de langostinos y bacon; Taco de chuleta; Txipirones y huevos rotos.

Precio medio carta: 20 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 15 pax. (Terraza para 60 pax.)

Aparcamiento: 2 parkings públicos a 100 metros

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola dirigen desde 2008 este bar que, como su nombre indica, fue inaugurado en 1990 y ha evolucionado hasta convertirse en un local especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen a las estrellas de la casa: Brocheta de langostino y bacon, Huevo roto de patatas y chistorra de Arbizu, Taco de chuleta con piquillo y patatas, Ensalada de hongos y foie con vinagreta de frambuesa. **Amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos. El local cuenta, además, con **terraza calefactada** en invierno.



PINTXOAK EGUNEZ, KOKTELAK GAUEZ...

66



toLosa

Dirección: M. J. Iraola, 1

Teléfono: 943 67 19 37

Ubicación: Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol.

Horario: 06:00-00:00 (Fines de semana, hasta las 01:00)

Especialidad: Pintxos, bokatas y platos combinados

Recomendaciones: Tabla de ibéricos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Bacalao con tomate; Alitas de pollo; Patatas 66; Ensaladilla rusa; Ensalada templada... **Pintxos:** Foie a la plancha con salsa de Armagnac; Brocheta de gambas con jamón; Pulpo a la gallega...

Precio medio carta: 10-20 €

Descanso semanal: No cierra

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Este mítico bar tolosarra fue **inaugurado por Josefa Azpiroz y Javier Butrón el 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. (ver foto). **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva (ver pág. 76)



BOKATA ETA PLATER KONDINATU AUKERA ZABALA

ALKIZAKO OSTATUA



alkiza

Dirección: San Martin Plaza s/n

Teléfono: 943 69 18 36

Web: www.ostatualkiza.com

Ubicación: Centro de Alkiza, en los bajos del Ayuntamiento

Horario: Bar: 09:30 a cierre

Restaurante: 13:00 - 16:00 y 20:00 - 23:00

Especialidad: Cocina tradicional con guifos de autor

Recomendaciones: Metil de patata trufada con yema de huevo y hongos; Tartar de guacamole, salmón y tomate con nachos- Crujiente de txangurro con salsa de espárrago y cebollino; Ensalada templada de gulas; Crêpe de puerros y gambas; Taco de pulpo con patata confitada y pimentón de la Vera; Txangurro a la donostiarrá; Rape al horno con patatas y su refrito; Solomillo a la parrilla con verduritas

Precio menú del día: 11 € (café incluido)

Precio menú fin de semana: 19 € (bebida aparte)

Descanso semanal: Lunes **Vacaciones:** Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 40 - 50 (Grupos hasta 90)

Aparcamiento: Amplias posibilidades en los alrededores

Andoni Riaño, conocido por los muchos años pasados al frente del bar-restaurante Amets de Tolosa, cambió totalmente de registro al hacerse cargo, en junio de 2012, de las riendas del Ostatu de Alkiza. De llevar un populoso bar en una de las mayores ciudades de Gipuzkoa Andoni pasó a ocuparse del bar municipal de un pequeño municipio cuya población no llega a los 400 habitantes. Situada al pie del macizo de Ernio, esta pequeña población está llena de encanto, al igual que el comedor del Ostatu, que nos ofrece unas maravillosas vistas de los contornos, así como la **cocina de base claramente tradicional pero llena de guifos de autor** que elabora Andoni y ofrece en forma de menú del día entre semana y menú especial los sábados y domingos. Alkizako Ostatu cuenta, además, con una terraza equipada con parrilla, ideal para las noches de verano.



ETXEO SUKALDARITZA IKUTU BERRIEKIN

ALLIRI



toLosa

Dirección: Paseo Alliri, 13

Teléfono: 943 65 56 94

Ubicación: Junto a la estación de RENFE de Tolosa

Horario: 06:30 a cierre

Especialidad: Platos combinados, ensaladas, bocatas y sandwiches

Recomendaciones: Ensalada Alliri; Pulpo a la vinagreta; Ensalada crujiente de pollo; Txipirones a la plancha; Revuelto de champis y bacon; Ensalada de hongos y gulas; Confit de pato con setas salteadas

Precio medio carta: 8-10 €

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 30

Aparcamiento: Parking de la estación frente al bar

La cafetería Alliri se encuentra en un lugar céntrico y privilegiado de Tolosa. Nos la encontraremos al salir de la estación, a nuestra derecha, por lo que puede ser el lugar elegido para tomar nuestro primer café o pintxo al llegar a la villa papelera, o el último antes de dejarla. Por otra parte, los **columpios** situados junto a su entrada trasera lo convierten en un lugar muy atractivo para acudir con niños. Conscientes de ello, **Silvana Freitas**, responsables del local desde marzo de 2013, se ha preocupado de tener una **carta extensa, informal y variada, dirigida a todos los públicos y llena de raciones, bocatas, hamburguesas, sandwiches y platos combinados**. Además, **por encargo, se prepara Cochinillo o Cordero asado, así como Bacalao a la portuguesa**, tanto para tomar en el local como para llevar. Silvana, asimismo, prepara otras ricas **especialidades portuguesas como la Brincadeira o la Francesinha** (Pan de sandwich con filete de ternera, bistorra, salchicha fresca, jamón de york, huevo y salsa casera de verduras). **Pintxo-pote miércoles de 19 en adelante.**



KARTA BARIATUA ESTAZIOAREN ONDOAN

TOLOSALDEA

BENTA ALDEA



anoeta

Dirección: Polígono Benta-Aldea

Teléfono: 943 65 40 79

Web: www.bentaldea.com

Ubicación: Al borde de la carretera interior que une Tolosa con Anoeta, en el polígono industrial

Horario: 13:00-22:30 (Bar de 07:00 a 22:30)

Especialidad: Jamón, Chuleta a la parrilla, cocina de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de bacalao; Jamón ibérico de Diego López; Revuelto de txistorra de Arbizu; Revuelto de hongos; Bacalao rebozado con pimientos verdes y piquillos (foto inferior); Pescados a la parrilla (por encargo); Costilla de ternera o Chuletón de viejo a la parrilla; Panxineta casera

Precio medio carta: 45 €

Precio menú del día: 18 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: Semana Grande donostiarrá

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: En toda la zona industrial

Situado a 1 kilómetro escaso del centro de Tolosa, Benta-Aldea es uno de los más interesantes asadores de la comarca. Famoso por su excelente buletón, este local cuenta con un **amplio comedor con parrilla a la vista**, bar con gran variedad de pintxos y raciones abierto desde las 7:30 de la mañana, y una **vinoteca en la que podemos adquirir más de 500 referencias de vinos a precio de almacén**, así como embutidos ibéricos, quesos, conservas de calidad, champagnes y licores. En su carta, elaborada con productos de temporada, destaca el Jamón ibérico cortado a cuchillo, la Ventresca con anxoas, el Bacalao en todas sus formas, los Pescados a la parrilla y el mencionado Txuletón de viejo. Benta-Aldea es también pensión y cuenta con cinco modernas habitaciones equipadas con todas las comodidades.



TABERNA, JATETXEA ETA ARDODENDA BIKAINA

BOTARRI



tolosa

Dirección: Oria 2, bajo

Teléfono: 943 65 49 21

Ubicación: Situado bajo el hotel Oria, a un paso de la estación de RENFE y la Plaza de Toros más grande del mundo.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Mariscada (por encargo); Ensalada de vainas con queso azul (foto inferior); Ensalada templada de chipirones con frutos del mar y nuestra huerta; Revuelto de hongos de nuestra selección; Merluza al vapor con txipirones pelayo; Cordeiro asado lentamente con ahumado de parrilla; Flan casero a la vainilla con helado de toffe; Choco Txoko Regalíz

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 15 € (Fin de Semana: 20 €)

Precio menú Tolosa: 30 €

Precio mariscada: 37 € (Bajo reserva)

Descanso semanal: Domingos

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 personas (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

El chef donostiarrá **Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante, cálido y acogedor, que cuenta con 2 comedores climatizados: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades, pudiendo acoger incluso bodas "express" de hasta 80 personas (consultar esta novedosa fórmula). En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada. La cocina de Txemari es una **cocina muy personal, cargada de toques de autor**, en la que se cuida de forma muy especial las presentaciones, alegres y coloristas.



ETORRI ZURE EZKONTZA "EXPRES" OSPATZERA!

CASA JULIAN BAR



toLosa

Dirección: Santa Clara, 9.

Teléfono: 943 01 75 62

Web: www.casajuliandetolosa.com

Ubicación: En la salida hacia Ibarra, a la derecha del Asador Casa Julián.

Horario: 12-12 (Sábados y Domingos cierra de 15 a 18).

Especialidad: Pítxos y tapas de temporada

Recomendaciones: Mondeju de Joseba Barriola; Morcilla de Olano; Callos y morros caseros; Sesos rebozados; Txipis plancha; Lecheritas de cordero; Alcachofas en tempura con foie; Habitas salteadas con jamón y su huevo; Guindillas de Txumitxa; Pimiento asado con ventresca...

Descanso semanal: Lunes y martes

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Aparcamiento: Parking Zumardi Txiki a 20 metros.

Todo es calidad y buen gusto en Casa Julián Bar, el bar de copas y tapas dirigido por **Miguel Bonache y Aranxa Flamarique**. Para empezar, **los pintxos se elaboran al momento con productos de temporada siempre frescos**. Para acompañarlos, podemos optar por dos excelentes **cervezas alemanas de barril de gran calidad: Veltins y Leikeim**. En vinos, la oferta es abrumadora y en continua renovación, y si lo nuestro es el Gin-Tonic, en Casa Julián Bar nos encontraremos con una selección que abarca **cerca de 130 ginebras premium de calidad garantizada**.

La calidad también está presente en el producto más original de la casa: el delicioso **Martini casero de grifo**, que Miguel se encarga de envejecer en el propio local en barricas de madera. Este Martini puede consumirse en el mismo bar, aunque cada vez son más los que se lo llevan a casa en botellas normales o hasta en magnum, pues resulta un producto ideal para acompañar cualquier celebración o reunión familiar. Finalmente, subrayar que en Casa Julián Bar **se organizan, por encargo, menús degustación de tapas bajo presupuesto concertado para grupos pequeños**.



AUKERA EZIN HOBEA PINTXO ETA EDARJETAN

ELANE



aLBIZTUR

Dirección: Entrada de Albiztur

Teléfono: 943 65 23 14 / 943 65 43 51

Ubicación: En la entrada de Albiztur, antes de llegar al centro, a mano derecha (el 2º restaurante)

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Alubias y comida tradicional

Recomendaciones: 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 €

Descanso semanal: Tardes de lunes a jueves

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 65 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Con el tiempo la localidad de **Albiztur** se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante Elane, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este 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.



ALBIZTURKO BĀBĀRRUN MUNDIALAK!

TOLOSALDEA

IRIARTE



ZIZURKIL

Dirección: Plaza Pedro Mari Otaño, 1

Teléfono: 943 69 25 37

Ubicación: En el centro de Zizurkil Goikoa, junto a la Iglesia.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 (Bar de 09:00 a 00:00)

Especialidad: Cocina tradicional de temporada y parrilla

Recomendaciones: Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokobxas 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...

Precio medio carta: 35-40 € **Precio menú del día:** 12,50 €

Precio menú especial Fin de Semana: 21,50 €

Descanso semanal: No cierra. **Vacaciones:** En diciembre

Tarjetas: Todas **Capacidad:** 70 pax

Aparcamiento: Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

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**. 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 **pintxos, bocadillos y platos combinados**. Además, todos los días se ofrecen comidas y cenas.



TERRAZA ETA PARRILLA ZIZURKIL GOIKOAN

K-2



toLosa

Dirección: Plaza Nueva

Teléfono: 943 11 71 47

Ubicación: En el casco viejo de Tolosa

Horario: 07:00-00:00

(Fines de semana, hasta las 01:00)

Especialidad: Pintxos, bokatas, raciones y platos combinados

Recomendaciones: Bacalao con tomate; Espárragos con jamón y queso; Berenjena con salsa de champiñón (foto inferior); Tortillas variadas...

Precio medio carta: 10-20 €

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Dirigido por la misma gente que el Bar 66 (ver pág. 72), K2 lleva 6 años abierto y ya se ha convertido en un referente **tolosarra al hablar de pintxos**. Es un placer ver su barra a rebosar y probar, además de las siempre efectivas tortillas, pintxos más elaborados como el espárrago con jamón y queso o la Berenjena con salsa de champiñones. También puede solicitarse el Foie a la plancha, la Brocheta de gambas o la Brocheta de gambas con jamón. Aparte de la cocina en minitatura, K-2 cuenta con **una extensa carta con una gran variedad de Raciones** (Pulpo, Bacalao con tomate, Champiñones, Callos, Albóndigas, Patatas K-2, Gambas a la gabardina o las exitosas Patatas bravas); **Ensaladas** (Mixta, Especial, de Pasta, Templada de bacalao); **Platos combinados, Arroces, Pasta, Hamburguesas y Sandwiches**. Por supuesto, al igual que en su local hermano, aquí también hay una **gran variedad de bocadillos**, llamando la atención el K-2 (Jamón, txanpís, queso y vinagreta) y el "D" (Tomate rebozado, jamón ibérico, pimiento verde y queso Brie). El K-2 se encuentra situado en una zona privilegiada, con una hermosa terraza en plena **Plaza Nueva**, totalmente peatonal y equipada con columpios, lo que lo convierte en un lugar ideal para acudir en familia.



PINTXOETAN AUKERA EZIN HOBEA

OLAZAL



BIDEGOIAN

Dirección: Bº Goiatz

Teléfono: 943 68 12 28

Web: www.hotelolazal.com

Ubicación: En la carretera que une Bidegoian con el alto de Urraki, después de pasar el barrio de Goiatz

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:45 (Bar: 07:00-23:30)

Especialidad: Cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos.

Recomendaciones: Verduras salteadas al wok con langostinos flambeados; Huevos rotos de caserío con patatas y hongos (foto inferior); Rape a la plancha con verduras en tempura; Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon; Tarta de manzana con helado de vainilla

Precio medio carta: 30-40 € **Precio menú del día:** 10,50 €

Precio menú especial: 26,50 €

Precio menús para grupos: 10 opciones entre 19 y 75 €

Descanso semanal: El comedor cierra los lunes, aunque es posible comer en el bar.

Vacaciones: Mediados de diciembre a mediados de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70 pax. (Bar: 50 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

A caballo entre los valles del Oria y el Urola, Olazal ofrece **una de las vistas más sugerentes de Gipuzkoa**, que abarca hasta el macizo de Izarraitz, la cordillera de Aizkorri y algunos montes de Navarra. Este coqueto hotel-restaurante que se inauguró en marzo de 2010 está dirigido por los jóvenes hermanos **azpeitarras Trigo y Mikel Zaldúa** con la ayuda en la sala de **Maidier Aranguren**. Olazal, establecimiento de carácter familiar dotado de 16 preciosas habitaciones, es el lugar ideal para perderse un fin de semana, huir del mundanal ruido y disfrutar, de paso, de **una cuidada gastronomía de base tradicional primorosamente presentada y muy bien ejecutada**.



LASAITASUNA, EDERTASUNA ETA JAKI ONAK

OLENTZO



ZIZURKIL

Dirección: Carretera Zizurkil-Asteasu

Teléfono: 943 69 34 44

Web: www.olentzo.com

Ubicación: Al borde de la carretera que une Zizurkil con Asteasu

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional actualizada y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de pato; Ensalada templada de pulpo; Ensalada de bogavante (foto inferior); Parrillada de marisco; Txipirones a la plancha con chimichurri; Pescados a la parrilla (Rape, Rodaballo...); Solomillo relleno de foie y trompetillas; Chuletón a la parrilla; Cordero y cochinillo asado; Café irlandés "en tres capas"

Precio menú del día: 13 € (café incluido)

Menú fin de semana: 25 € **Precio medio carta:** 35-40 €

Precio parrillada de marisco: 35 € por persona

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 350 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Todo es espectacular en Olentzo. Sus más de 700 m2 de jardín perfectamente cuidado, la belleza del caserón de piedra en el que se halla enclavado el restaurante, su precioso comedor rústico sobre el que destacan las imponentes vigas de madera del techo... pero todos estos detalles serían humo si no estuvieran acompañados de una oferta gastronómica acorde con el lugar. De eso se encargan **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en el comedor. Esta pareja se hizo cargo de la dirección de Olentzo en 2008, aunque Javier llevaba desde 1999 como cocinero del local. Javier e Izaskun ofrecen **una rica cocina tradicional con toques actuales en cuya carta se han mantenido algunos de los platos históricos del restaurante**. Hay que destacar que **la mayoría de los platos son aptos para celiacos** y están claramente indicados en la carta.



BASERRI ZORAGARRI DAT NATURAREN ERDIAN

TOLOSALDEA

ORENDAINGO OSTATUA



ORENDAIN

Dirección: Errosario plaza

Teléfono: 943 65 30 48

Ubicación: En el centro de Orendain, en los bajos del Ayuntamiento.

Especialidad: Cocina casera tradicional.

Recomendaciones: Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias; Paella (los domingos); Manitas de cerdo rebozadas; Bacalao con tomate o pimientos; Lengua; Chuleta; Cordero asado (en temporada); Postres caseros...

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 9,50€ (café incluido)

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 18 de agosto al 9 de septiembre

Capacidad: 40 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua 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 rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (Rape, Besugo, Txixarro...). Ahora, además, es la época del Cordero, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain Ostatua 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.



JÁTETXE ETXEOIA INURU ZORAGARRIAN

ROUTE 33



aLegia

Dirección: Polígono Bazurka, 1

Teléfono: 943 69 86 04

Web: www.hogeahamairu.com

Ubicación: En la salida de Alegia hacia la N-1, dirección Tolosa.

Horario: 05:00 - 00:00

Especialidad: Pintxos, menús, panadería y delicatessen

Recomendaciones: Pintxos variados y menús de la mano del chef Félix Garrido

Precio menú del día: 15,00 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Aparcamiento: Amplio parking propio.

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 (Pinxos, 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 **bikpark** 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.



AISIALDIRAKO ESKAINTZA INTEGRALA ALEGIAN

TOLOSALDEA



toLosa

Dirección: Ctra. N-1, Km. 432, dir. Madrid

Teléfono: 943 65 06 56

Web: www.xaiope.com

Ubicación: Entre Tolosa y Alegia, junto a la gasolinera.

Horario: Comedor: 12:30-15:30 (Todos los días) /

20:15-23:00 (Viernes y sábados). Cafetería: 07:00 - 00:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques personales**

Recomendaciones: Milhojas de calabacín, pimiento morrón y setas (foto inferior); Ensalada fría de endivias, escarola y ahumados; Pimientos rellenos de morcilla de Beasain; Entrecot de añejo con Roquefort; Solomillo de cerdo a la plancha con arroz; Rabo de buey estofado al vino tinto; Txipirones a la plancha con crema de Jerez; Rodaballo al horno con su refrito

Precio menú del día: 11,50 €

Precio menú especial: 19,90 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 140 pax.

Aparcamiento: Amplio parking propio.

El principal logro del bar-restaurant Tolosaldea, recientemente renovado, es que han conseguido que la parada de los automovilistas y camioneros que lo frecuentan las 24 horas no obedezca a la necesidad, sino al placer. Al contrario que en el 90% de los restaurantes "de carretera", en Tolosaldea no nos paramos porque tenemos sueño, porque hay que repostar o porque tenemos que cambiar el agua al canario, no, **en Tolosaldea paramos porque nos encantan sus generosos pintxos, su cuidado menú del día, su variedad de platos combinados, su espectacular oferta de vinos...** Jose Mari Lete al timón, Ivan Berrocal en barra, Mikel Rodríguez en sala y Raúl Gonzalo a los fogones, conforman un poker de ases que hace funcionar como un reloj la maquinaria de esta casa de comidas.



KALITATEZKO SUKALDARITZA BIDE ERTZEAN

TXINTXARRI



aLegia

Dirección: Erbeta, 2

Teléfono: 943 65 07 21

Web: www.restaurantetxintxarri.com

www.facebook.com/restaurantetxintxarri

Ubicación: Salida de Alegia, dirección Donostia

Horario: Comidas: 12:30-15:30 / 20:00-23:30

Bar: 09:00-00:00

Especialidad: **Cocina tradicional**

Recomendaciones: Alubias (en temporada); Ensalada txintxarri; Bolas de carne; Tigres; Ensalada templada de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros.

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10 € (sábado mediodía incluido)

Precio menú domingo: 16,50 € (café incluido)

Precio menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60 € (pueden consultarse en la web www.restaurantetxintxarri.com)

Descanso semanal: Lunes por la tarde

(en invierno, tardes de lunes a jueves)

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio

Fue en 2004 cuando el actual equipo del Txintxarri, joven y dinámico, se hizo con las riendas de este restaurante, convirtiéndolo en **un lugar ideal para disfrutar del menú** entre semana (debido a su amplio aparcamiento y su cercanía a la autovía A-1) y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un gran parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, Txintxarri es también un lugar ideal para **celebraciones y comidas de grupos, con menús adaptados a todos los presupuestos.**



TXIKIENTZAKO AUKERA PAREGABEA

ALDASORO



ORDIZIA

Dirección: Urdaneta, 27

Teléfono: 943 88 00 23

Web: www.aldasorotaberna.com

Ubicación: En la entrada al casco urbano de Ordizia, según llegamos de Beasain por la carretera interior.

Horario: 10:00 - 22:00

Especialidad: Cocina tradicional de mercado

Recomendaciones: Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...); Pescados frescos al horno o a la plancha (Besugo, Rodaballo...); Callos, Morros y Manitas a la manera tradicional; Lengua rellena con foie; Morros rellenos con crema de puerros y espinacas; Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha; Postres caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...)

Precio medio de carta 30 - 35 €

Precio menú del día: 10 € (Fin de semana: 25-28 €)

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: 2ª y 3ª semana de agosto.

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 40 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

Este veterano restaurante con más de 70 años de historia conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Retuerto Arregi** que se hizo cargo del mismo en 2011 con la ayuda de Mª 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 como las versiones más actuales de los mismos. La carta de vinos es igualmente remarkable. En su barra se sirve una gran variedad de pintxos y raciones así como 15 tintos y 9 blancos diferentes por copas.



ETXERKO SUKALDARITZA ETA ARDO AUKERA EDERRA

ALTAMIRA



ORDIZIA

Dirección: Altamira Kirolgunea

Teléfono: 685 79 47 55

Ubicación: En la zona deportiva de Altamira, en la salida de la villa hacia Zaldibia

Horario: 12:30-15:30

Especialidad: Cocina creativa de influencia catalana

Recomendaciones: Esqueixada con gazpacho de fresas y albahaca; Ensalada de queso fresco de Mahala con antxoas y vinagreta de regaliz rojo; Mar y montaña de albóndigas y gambas con crujiente de rúcula; Solomillo de ternera en salsa de arándanos; Biscuit casero de avellanas; Carpaccio de fresas con helado de vainilla de Madagascar

Precio menú del día: 10 € (Fin de semana: 25 €)

Precio menús para grupos: A partir de 25 €

Descanso semanal: Cierra por las noches

Vacaciones: Semana Santa y desde el fin de fiestas de Ordizia hasta el 20 de agosto.

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (grupos hasta 55)

Aparcamiento: Parking bajo el restaurante

El chef natural de Tossa de Mar asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako Jatetxea** dirige la cocina de Altamira dando rienda suelta a su **influencia mediterránea en general y catalana en particular** que queda más que patente en platos como el recogido en la receta adjunta u otros ejemplos como la generosa Parrillada de pescado, la Esqueixada o la inmejorable Crema catalana. El punto de los arroces se domina en esta casa a la perfección y si tenemos la suerte de acudir en temporada, podremos probar los succulentos Calçots con romescu. La oferta de Juanan se resume en **diferentes menús a un precio lógico y ajustado** que se ofrecen tanto los días laborables como los fines de semana.



KATALANAR KUTSUKO SUKALDARITZA

BEASINGO BATZOKIA



BEASAIN

Dirección: Kale Nagusia, 26

Teléfono: 943 08 68 55

Web: www.baibatatzokia.com

Ubicación: En pleno centro de Beasain

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 (Bar: 08:30-22:30)

Especialidad: Cocina tradicional con toques personales

Recomendaciones: Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado, Postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú, Tarta de chocolate, Hojaldre de manzana, Canutillos de arroz con leche...

Menú Azkarra: 9,20 € **Menú Betikoa:** 12,50 €

Menú Berezia (Especial): 23,50 €

Menú Gure Lurra (Fines de semana): 26,00 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Semana Santa y dos semanas en agosto.

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 50 pax.

Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Iñaxo Sarabxaga**. 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 y montaditos elaborados al momento en la tostadora**. Destaca también su terraza en pleno centro y su cuidada selección de vinos por copas. 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.



MENU AUKERA PAREGADEA BEASAINEN ERDIAN

DOLAREA



BEASAIN

Dirección: Nafarroa Etorbidea, 57

Teléfono: 943 88 98 88

Web: www.dolareahotela.com

Ubicación: Junto al Palacio de Igartzta

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de autor con base tradicional

Recomendaciones: Ensalada de alubias con crujiente de morcilla; Ensalada de bonito asado a baja temperatura; Patitas de cordero a la riojana; Sinfonía de verduras asadas; Tarta de queso Idiazabal ahumado; Falsa nube de chocolate en un mar de canela; Torrija moderna con helado de avellana...

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 21 €

Precio menú especial: 31 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 200 pax. (2 comedores con posibilidad de convertirlo en uno solo)

Aparcamiento: Parking propio para clientes del hotel, gran cantidad de plazas de aparcamiento en los alrededores

Dolarea es un precioso hotel de 4 estrellas, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranxa Rancho e Iban Mate**, y ubicado en frente al vistoso conjunto monumental de Igartzta, en pleno centro de Beasain. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de los 12 años pasados al frente de su anterior restaurante, también llamado Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos que denotan una gran profesionalidad. En Dolarea se le da una **gran importancia al mundo del vino**, no en vano sus responsables han sido seleccionados en más de una ocasión en el prestigioso certamen "La nariz de oro". Asimismo, podemos disfrutar de osados **pintxos de vanguardia y excelentes tostos** (ver foto) en la barra de la cafetería del hotel.



GOIERRIKO LEHENENGO LAU IZARDUNA!!

GOIERRI

HOTEL CASTILLO



OLABERRIA

Dirección: Ctra. Madrid-Irun, Km. 417

Teléfono: 943 88 19 58

Web: www.hotelcastillo.info

Ubicación: Al borde de la N-1, en la primera salida para Beasain, viniendo de Gasteiz

Horario: 13:00-15:45 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina clásica con toques personales

Recomendaciones: Arroz caldoso de bogavante y almejas; Ensalada de hongos y langostinos con jalea de manzana; Verduras de temporada salteadas con foie; Taco de rape a la parrilla; Ventresca de bonito confitada con piperrada (foto inferior); Cochinillo asado con panadera y ensalada; Entrecote de vaca con crema de Idiazabal; Torrija caramelizada y helado de dulce de leche

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 13 € (Café e IVA incluido)

Precio menú degustación: 30 € (Fin de semana)

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax (Carta). 175 pax (Celebraciones)

Aparcamiento: Parking propio

Situado en un estratégico cruce de caminos, al borde de la autovía N-1, el Hotel-Restaurante Castillo es un mítico establecimiento goierritarra **inaugurado en 1957 por el inolvidable cocinero José Castillo**. Dirigido desde 2007 por el cocinero ordizarra **Juan Manuel Pérez**, con la ayuda en cocina de **Soledad Iparragirre**, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales**, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos. El Hotel-Restaurante Castillo está **especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas**. El hotel cuenta con 38 habitaciones completamente equipadas y un amplio parking privado.



DETIKO HOTEL CASTILLO, INÐAR BERRITUTA

HOTEL LAZKAO



Lazkao

Dirección: Zubierreka auzoa, 17

Teléfono: 943 88 15 88 - 635 73 32 28

Ubicación: En el polígono industrial Zubierreka, en la salida de Lazkao hacia Ataun

Horario: 07:30 - 23:00

Especialidad: Cocina de mercado y horno de asar

Recomendaciones: Ensalada fría de queso de cabra y antoixos; Hojaldre relleno de bacalao; Sopa de pescado; Merluza en salsa verde; Pescados a la parrilla (por encargo): Rape, Besugo, Rodaballo...; Cordero lechal asado en horno de leña; Callos caseros; Solomillo de ternera con foie y puré de manzana; Carnes a la parrilla; Postres caseros

Precio medio de carta: 30-35 €

Precio plato del día: 12 €

Precio menú degustación: 25 €

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Aparcamiento: Amplio parking propio

El lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio y Liliana Patricia Acosta** han reabierto en enero de 2013 este establecimiento, haciendo una clara apuesta por la apuesta por la parte gastronómica. **El horno de piedra permite asar corderos logrando un punto excelente y cuentan con parrilla para elaborar carnes y pescados**. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja tanto en los platos de carta como en su menú del día o su menú especial de fin de semana. Situado junto al polígono Zubierreka, Hotel Lazkao abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pinxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con 12 habitaciones completamente equipadas y un amplio parking propio.



SUKALDARITZA TRADIZIONALA ETA PARRILLA

ITXUNE



ORMAIZTEGI

Dirección: Gabirialde, 14

Teléfono: 943 16 48 44

Web: www.itxune.net

Ubicación: En la salida hacia Gabiria, bajo el puente de RENFE

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00 (Bar: 07:30-01:00)

Especialidad: Menús y cocina casera

Recomendaciones: Jamón ibérico; Espárragos cojonudos con crema de Módena; Sepia a la plancha; Revuelto de ajos frescos y gambas; Ensalada de mar; Ensalada de queso de cabra; Tortilla de bacalao; Chuletón de buey a la brasa; Magret de pato con reducción de Oporto (ver foto); Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente; Tarta de queso de Idiazabal

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 10 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax (Cafetería: 80 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

El Itxune es un local con personalidad. Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**, en su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, ofrecen un **menú del día, disponible tanto al mediodía como por la noche**, en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos, destacando el exitoso Chuletón de buey. Todos los menús, además, se pueden complementar con sidra al Txobx sin límite por un pequeño suplemento. **Los fines de semana, Itxune muestra su cara más juerguista** con sesiones de Karaoke, Monólogos, Magos...



ETXEXO SUKALDARITZA ETA GIRO GAZTEA

KATTALIN



BEASAIN

Dirección: Katea, 4

Teléfono: 943 88 92 52

Web: www.kattalin.com

Ubicación: Frente al Polideportivo de Beasain

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina de mercado y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de cogollos y frutos del mar; Espárragos de Navarra; Revuelto de zizas de primavera (foto inferior); Gambas de Huelva a la plancha; Alubias de Tolosa con sus sacramentos; Verduras de temporada; Besugo a la parrilla; Chuleta de buey a la parrilla con piquillos caramelizados; Cordero y cochinito asado (por encargo); Rabo de buey estofado con verduras; Postres caseros

Precio medio carta: 40 €

Precio menú del día: 11,60 €

Precio menú sidrería: 30 € (por encargo)

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1990 por **Juan Manuel Garmendia** y **Aranza Agirrezabala**, el asador Kattalin ofrece **una gastronomía tradicional y de temporada con especial hincapié en la chuleta de buey**, cuyo punto es cuidado con esmero, como bien atestiguan sus extraordinarias chuletas acompañadas de unos increíbles piquillos confitados. Su carta, aún así, cuenta con una gran variedad de productos de calidad de todo tipo. Además, en todas las estaciones abundan las **sugerencias fuera de carta** entre las que no pueden faltar las morcillas de Beasain y los platos elaborados con hongos o verduras de estación como guisantes, habas, alcachofas.... A destacar también la **impresionante carta de vinos** de este restaurante, una de las más extensas e interesantes del sur de Gipuzkoa.



MODU BEREZIAN ZAINDUTAKO TXULETAK

GOIERRI

KORTA



GABIRIA

Dirección: Barrio San Lorenzo

Teléfono: 943 88 71 86

Ubicación: En la subida entre Ormaiztegi y Gabiria

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:30

Especialidad: Cocina tradicional con ligeros toques de autor y carnes y pescados a la parrilla

Recomendaciones: Pimientos del cristal con ventresca de bonito y yema de huevo de caserío (foto inferior); Ensalada templada de marisco; Puerros templados con langostinos; Alcachofas con almejas; Cola de merluza "estilo besugo"; Rodaballo a la parrilla con refrito de almejas; Chuleta de buey a la parrilla; Magret de pato relleno de foie; Tarta de nueces

Precio medio carta: 30 € **Precio menú del día:** 10 €

Precio menú sidrería: 20 €

Mariscada para dos personas (con bogavante): 70 €

Descanso semanal: Martes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 250 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Enclavado en un precioso caserío, dotado de unas amplias cristaleras que ofrecen unas vistas espectaculares y con capacidad para más de 200 personas, Korta es un restaurante al que podemos acudir para celebrar desde una cena en pareja hasta una boda. Korta está dirigido por **Inaxio Sorraluze**, que hace décadas delegó la cocina en las manos del joven y eficaz cocinero **Lonbo Ormazabal**, complementado a la perfección por **Laura Perez Andueza** en el servicio de sala. **En Korta se cuida el producto como en pocos restaurantes.** El marisco se conserva vivo en viveros propios hasta el momento de su consumo y las cintas de carne son probadas una a una y devueltas sin contemplaciones en caso de no alcanzar los mínimos de calidad requeridos. Y es que la chuleta del Korta se ha convertido, con el paso de los años, en toda una institución.



BISTA EDERRAK ETÁ TXULETA PAREGABEAK

KUKO



ORMAIZTEGI

Dirección: Berjaldegi plaza

Teléfono: 943 88 28 93

Ubicación: Situado hacia la salida de Ormaiztegi hacia Beasain, frente a los viejos talleres de Irizar.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de mercado actualizada

Recomendaciones: Hongos salteados con txipirones; Morcilla con pencas de la huerta; Espárragos frescos con salteado de zizas; Ensalada de vaina fresca, espinaca y taco de salmón ahumado; Pescados frescos al horno; Pierna de cordero rellena de champiñones y foie (foto inferior); Costillitas de conejo con compota de tomate; Crêpe de chocolate con confitura de frambuesa

Precio medio carta: 40 € **Precio menú del día:** 22 €

Precio menú degustación: 32 €

Descanso semanal: Sábados mediodía y domingos

Vacaciones: Semana Santa y agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado por derecho propio 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. Con la ayuda de Sandra Aparicio en el comedor, el chef goierritarra Iker Markinez, formado en Francia y Andalucía, entre otros lugares, gobierna su pequeño restaurante a su antojo, disfrutando de la cocina y contagiando su pasión a sus clientes a quienes deleita con platos tradicionales elaborados con verdadero mimo y pequeños toques innovadores. Entre semana, la carta brilla por su ausencia y es el mercado el que marca el menú, mientras que el fin de semana se ofrecen platos más habituales. Cualquiera de las dos opciones resulta un placer para los sentidos.



GOIERRIKO HARRIÐITXI GASTRONOMIKOA

LAZKAO ETXE



zaLDIBIA

Dirección: Aiestaran Erreka (Lazkao-Etxe Baserría)

Teléfono: 943 88 00 44 / 615 74 59 24

Web: www.lazkaoetxe.com

Ubicación: Entre Zaldibia y la presa de Arkaka

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Foie-gras de pato con dátiles y compota; Verduras de temporada salteadas con boletus; Arroz caldoso con langostinos y huevas de trucha; Lomo de merluza al pil-pil con koktxas; Manitas de cerdo rellenas de boletus; Morros de ternera guisados al estilo de la abuela; Pichón asado al Armagnac con boletus de temporada (foto inferior); Tarta de queso Idiazabal

Precio medio carta: 35-40 € **Precio menú degustación:** 35 €

Descanso semanal: El restaurante abre los fines de semana, y cierra los domingos por la noche.

Vacaciones: 2ª quincena de agosto y Navidades (sólo cierra el restaurante, el agroturismo permanece abierto)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El caserío Lazkao-Etxe se encuentra enclavado en un precioso paraje, cerca del Parque Natural de Aralar. Se trata de un gran caserío que consta de dos partes: una de ellas está destinada a casa rural, con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento; y la otra, es la reservada al restaurante que dirige **Eneko Azurmendi**, responsable de convertir el comedor de su caserío natal en un lugar de referencia gastronómica del Goierri. El curriculum de este chef -en el que destacan restaurantes como el Zuberoa, el Urepel, el Tubal o el Matteo- avala la cocina que muestra el Lazkao-Etxe, donde Azurmendi sigue elaborando sus propios mondejús mientras prepara platos tradicionales exquisitos que hacen las delicias de su cada vez más numerosa clientela.



ESKUZ ETÁ ETXEAN EGINDAKO MONDEJUAK

MAITTE



Lazkao

Dirección: Elosegi, 22

Teléfono: 943 08 76 74

Web: www.maitte.es

Ubicación: En la entrada al centro de Lazkao

Horario: 07:30-20:30 (Domingos y Festivos: 08:30-14:00)

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Fritos en todas sus variedades (de hongos, de txanpis, de jamón, de bacalao, tigrés...); Albóndigas; Callos; Rabo en salsa; Txipirones en su tinta; Txipirones a la plancha; Bacalao ajoarriero; Bacalao Maitte (foto inferior); Tarta de manzana; Pantxineta; Arroz con leche

Precio menú del día: 12 € (local) 8,50 € (para llevar)

Precio plato del día: 6 €

Descanso semanal: Domingos tarde

Vacaciones: La segunda y tercera semanas de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 25 pax (Terraza para 20 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Fue a finales de 2008 cuando **Maite Garmendia** abrió Maitte, comercio dedicado a los precocinados y delicatessen, en el centro de Lazkao, y la respuesta del público no podía haber sido más positiva. Desde un principio, Maite tenía claro que quería un local acogedor, pues el suyo es también una agradable cafetería donde podemos ir a desayunar, a picar un pinxo o a comer a cualquier hora durante su horario de atención al público. A primera hora, además, Maitte ofrece unos completos Desayunos. **Toda la comida que se prepara en Maitte, puede llevarse a casa o consumirse en el local.** Y quien ande con prisa, puede optar por la opción de Plato del día, a un competitivo precio. La oferta se complementa con una gran variedad de delicatessen como vinos, conservas, pastas, dulces...



ETXERA ERAMATEKO EDO BERTAN JATEKO

GOIERRI

MARTINEZ



ORDIZIA

Dirección: Santa María, 10

Teléfono: 943 88 06 41

Ubicación: En el Casco Viejo, detrás del Ayuntamiento

Horario: 13:00 - 15:30 / 20:30 - 23:00 (Bar: 09:30 - 23:30)

Especialidad: Cocina tradicional vasca de mercado con toques de autor

Recomendaciones: Ensalada de tomate y ventresca de bonito; Ensalada de verdura del tiempo con gambas; Ensalada de bonito en vinagreta; Begihaundi en su tinta con hongos; Solomillo de bonito al horno con piparras; Carrillera de ibérico sobre crema de patata; Callos caseros; Cordero asado a baja temperatura en su jugo; Copa de mamia con sagar errezila, miel y nueces; Sorbete de mandarina con coulis de frutas del bosque.

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 11,90 €

Precio menú de fin de semana: 35 €

Precio menú especial: 24 €

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades en los alrededores.

El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, hasta prácticamente tocarlo, sumado a la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre en centenari mercado y el no menos veterano restaurante, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante redondeando la oferta gastronómica local. Si nos acercamos al Martínez podremos disfrutar de ricos platos de temporada recogidos en una carta en constante evolución.



ORDIZIKO AZOKAKO SUKALDARITZA

MUÑOZ



ORDIZIA

Dirección: Pelota Vasca, 3.

Teléfono: 943 08 58 24

Ubicación: En la salida de Ordizia hacia Zaldibia

Especialidad: Cocina casera y gran variedad en pintxos

Recomendaciones: Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero...

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 8,90 €

Precio menú de fin de semana: 18 €

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-restaurantes de barrio que una vez atravesada su puerta ofrece mucho más de lo que podría parecer a simple vista. En julio de 2013 se han cumplido 4 años desde que **Elisabeth Martín Gimeno** se hizo con las riendas de este local, contando con la colaboración en cocina de su hermana **Ruth**. Llama la atención la **gran variedad de pintxos** entre los que podemos elegir: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Crujiente de patata y langostino, Champiñones, Chorizo cocido... la mayoría de los pintxos se sirven en cazuelitas individuales y se acompañan, normalmente, de patatas fritas. Los martes, además, Muñoz ofrece, como otros bares de la zona, la fórmula de **Pintxo-pote**. Los **menús** son otro de los fuertes del Muñoz. Todos los días se sirve un rico menú del día por 8,90 euros, y los fines de semana, el menú especial a 18 euros. En Muñoz también se preparan **Menús concertados para cuadrillas a partir de cualquier precio**. Completan la oferta los bokatas y las raciones.



ETXEKO SUKALDARITZA ETA PINTXO GOXOAK

URKIOLA



BEASAIN

Dirección: Nagusia, 7

Teléfono: 943 08 61 31

Ubicación: Kale Nagusia, entre el cine y la plaza del mercado

Horario: 13:00 - 15:30 / 20:30 - 23:00

Especialidad: Cocina tradicional de producto y parrilla

Recomendaciones: Embutido ibérico; Gambas de Huelva; Ensalada de tomate; Bacalao ahumado y pimientos morrones asados; Kokotxas rebizadas o a la plancha; Txipirones frescos a la plancha; Rodaballo salvaje; Besugo a la parrilla; Chuleta deshuesada a la parrilla; Pimientos del piquillo confitados

Precio medio carta: 45 €

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: 2ª y 3ª semana de agosto

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 56 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades en los alrededores.

El Asador Urkiola es uno de los más emblemáticos restaurantes de producto de Goierri. En su precioso comedor podemos disfrutar de **los platos más representativos de cada estación**: las alcachofas, los espárragos frescos, las zizas de primavera, los hongos de otoño...

El género para elaborarlos es adquirido personalmente a diario en los diferentes mercados de los alrededores por **Joxe Inazio Urkiola**, propietario del local, tal como viene haciendo desde su apertura, a finales de los años 80. Una vez en el restaurante, son su esposa **Mari Carmen Katarain** y el cocinero **Jesus Mari Peña** los encargados de manipular convenientemente el producto.

Además de los platos de temporada, la especialidad indiscutible de Urkiola son los **pescados y carnes a la parrilla de carbón**. Llama asimismo la atención su **bodega**, con una **amplia variedad de crianzas y reservas de Rioja y vinos de diferentes Denominaciones de Origen**.



SUKALDARTZA TRADIZIONALA ETA PARRILA

XERBERA



BEASAIN

Dirección: Nafarroa etorbidea, 21

Teléfono: 943 88 88 29

Ubicación: Frente a la estación de RENFE de Beasain

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales y variedad de vinos por copas especialmente cuidados

Recomendaciones: Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra

Precio medio carta: 45 €

Precio menú del día: 13 €

Precio menú de empresa: 24 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking público a 300 metros

Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurant en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está **dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos**, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una cocina tradicional con toques actuales (Ver relación de platos sobre estas líneas, en el apartado "Recomendaciones"). 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.



BEASAINGO ARDOZALEEN TOPAGUNEA

GOIERRI

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

Dirección: Udaletxeko plaza

Teléfono: 943 80 17 99

Ubicación: Centro de Zerain, al borde de la carretera general, frente al frontón.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 (bar abierto todo el día)

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: 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; Carrilleras 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

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 10,00 € (10,50 con café)

Precio menú de fin de semana: 22 €

Descanso semanal: no hace

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 60 pax. (Dispone de terraza en verano)

Aparcamiento: Parking público junto al restaurante

En la plaza del Ayuntamiento, al borde de la carretera general que atraviesa el pueblo, Zeraingo Ostatura nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que se hizo con las riendas de este establecimiento en junio de 2012. Urki, de todas maneras, no era ajeno a este local en el que ya llevaba trabajando 3 años como cocinero tras haberse formado en Cebanc (Donostia) y haber trabajado en restaurantes como el Mujika de Liernia o el Iturriondo de Asteasu, entre otros, aparte de algunas incursiones en lugares más lejanos, como Tenerife. Asentado en su pueblo natal, Urki ofrece en Zeraingo Ostatura una cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales y actuales que delatan su formación y la calidad de los múltiples lugares en los que ha trabajado.



PUNTAKO SUKALDARITZA GOERRRIKO SHOTZEAN

ZEZILIONEA



OLABERRIA

Dirección: Herriko plaza, z/g

Teléfono: 943 88 58 29

Web: www.hotelzezilionea.com

Ubicación: Frente al Ayuntamiento de Olaberria.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada y parrilla

Recomendaciones: Verduritas salteadas con hongos, crujiente deibérico y foie fresco; Ensalada de bogavante; Gamba blanca de Huelva; Kokobxas de bacalao a la plancha; Lomitos de rape con hongos y langostino; Kokobxas a la plancha con piquillos (foto inferior); Pescado del día a la parrilla; Solomillo al Oporto con foie; Magret de pato con tres salsas; Chuleta de viejo a la parrilla

Precio medio carta: 40-50 € **Precio menú del día:** 10,75 €

Precio menú de empresa: 30 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Vacaciones: 23 de diciembre al 6 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (Comedor privado para 15 pax.)

Aparcamiento: Parking a 50 metros

Nos reafirmamos: Todo lo que se sirve en este restaurante está mimado, hecho con cariño, a la antigua usanza. Prueben, si no, los Hongos al horno y cuéntennos si en algún sitio se los han servido tan exquisitos. No dejen tampoco sin probar la Ensalada templada de la casa, elaborada con bacalao y langostino, exquisita y equilibradamente aliñada. Siguen con las Verduritas salteadas con hongos, y durante los meses de invierno, no cometan el delito de dejar de probar las Alcachofas de temporada, directamente traídas de Tudela, cocinadas con almejas o con foie y hongos. Para regar las exquisiteces de Zezilionea, nada mejor que dejarse asesorar por **Ugutx Rubio**, un enamorado de los buenos vinos que junto con su hermana **Izaro** y el padre de ambos, el chef **Juan Rubio**, harán que se sientan como en casa, y que repitan (ya lo verán) a la primera de cambio.



GOI MAILAKO PRODUKTUAREN TENPLUA

UROLA KOSTA - UROLA ERDIA

ALTXERRI



aia

Dirección: Olaskoegia auzoa

Teléfono: 943 83 07 62

Web: www.altxerri.es

Ubicación: En la parte baja de Aia, junto a la cueva de Altxerri

Especialidad: Cocina de temporada y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de txipirón, gulas y gambas; Terrina de foie micuit casero; Gamba blanca de Huelva a la plancha; Jamón ibérico de Guijuelo; Fritos caseros; Bacalao con hongos; Pescados frescos a la parrilla; Solomillo con foie y salsa de Oporto; Tarta de queso con coulis de frutos rojos y nueces; Torrija con salsa de arroz con leche

Precio menú del día: 10 € **Precio menú fin de semana:** 20 €

Precio menú degustación: 33,80 € (5 platos y postre)

Descanso semanal: Noches de lunes a jueves

Tarjetas: Todas, excepto American express

Capacidad: 90 y 50 (2 comedores). Terraza para 16 pax.

Aparcamiento: Amplio parking propio

Xabier Atorrasagasti representa la tercera generación al frente del restaurante Altxerri, abierto por su abuelo, **Juan Antonio Garate**, quien fuera el descubridor de las cuevas de Altxerri, sitas a escasos 300 metros del restaurante, junto al caserío familiar del mismo nombre. Tras una segunda etapa al mando de sus padres, **Ignacio y Mari Carmen**, Xabier se hizo con las riendas del restaurante en 2006, junto a **Marijo**, su mujer. Xabier, que se formó en la escuela de Luis Irizar, ofrece una **cocina clásica basada en el producto de temporada y la parrilla, con frecuentes cambios de carta según las estaciones**. Además de los habituales servicios de carta y menú, en Altxerri podemos optar por un interesante menú degustación compuesto de 5 platos y postre. También es de destacar en Altxerri la posibilidad de degustar **carne de vaca criada en la propia localidad de Aia por el carnicero Mikel Rezabal**, que se encarga de criar, sacrificar y distribuir sus propias reses.



GARAÍKO SUKALDARITZA ETA PARRILA

HOTEL LOIOLA



azpeitia

Dirección: Loiolako Inazio hiribidea, 47

Teléfono: 943 15 16 16

Web: www.hotelloiola.com

Ubicación: Entre la basílica de Loiola y el centro de Azpeitia

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:00

Especialidad: Cocina de temporada. Bodas y banquetes

Recomendaciones: Productos de temporada (Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...). Ensalada templada de txipirones; Lomo de merluza con kokotxas; Pechuga de paloma a la plancha; Solomillo tournedó con verduritas; Pastel vasco...

Precio medio carta: 35-40€

Precio menú del día: 13 € (de martes a viernes, a mediodía)

Otros menús: Se elaboran menús a medida bajo presupuesto.

Descanso semanal: Domingo noche

Vacaciones: Del 22 de diciembre al 7 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 200 pax. (Comedor privado para 50 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel Loiola cuenta con **6 habitaciones dobles y 29 habitaciones twin**, cómodas y espaciosas, ideales para dos personas, todas ellas equipadas con baño completo, aparato de TV y servicio wi-fi.



EZKONTZAK OSPATZEKO TOKI APROPOSITA

UROLA GARAIA

AZPIKOETXEA



Legazpi

Dirección: Azpikoetxea, 1

Teléfono: 943 73 13 87

Ubicación: Junto a la entrada del museo Chillida Lantoki

Horario: 12:30-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pinxos creativos y cocina tradicional

Recomendaciones: Bacalao al pil-pil con hongos; Crêpe salado de setas, puerros y gambas; Foie con ibérico; Foie a la plancha; Bacalao de sidrería; Manitas de ministro rellenas de foie; Milhojas de rabo de buey (foto inferior); Morritos "Jagger"; Presa ibérica con reducción de salsa; Alcachofas con foie

Precio medio carta: 30-45 €

Precio menú del día: 10 € (Viernes noche y sábado: 17,50 €)

Precio menú domingo: 20 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Agosto y Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax

Aparcamiento: Parking público gratuito a 50 metros

Es un placer acercarse a Legazpi y poder disfrutar, a escasos 20 metros del museo Chillida Lantoki, de **una de las mejores barras de pinxos de Gipuzkoa**, además de una pizarra en la que podemos encontrar tentaciones como este milhojas de rabo de buey. Pese a su aparente complejidad, quien lea atentamente la receta se dará cuenta de que en el fondo no ofrece ninguna complicación. Y es que la cocina de **Juanjo Inbausti** no requiere de conocimientos de química ni alquimia, se basa en el producto de calidad y las elaboraciones tradicionales a las que aporta un gran gusto a la hora de presentar sus creaciones. Compruébenlo dejándose caer cualquier día (salvo los lunes) a mediodía por este local y disfrutando de su completísima barra, siempre bien aprovisionada de clásicos como su excelente Tortilla de patata o el imprescindible Bacalao al pil-pil con hongos.



LEGAZPI ETA NGURUKO PINXOZALEEN PARADISUA

ETXEBERRI



Zumarraga

Dirección: Bº Etxeberri, s/n

Teléfono: 943 72 12 11

Web: www.etxeberry.com

Ubicación: Salida de Zumarraga hacia Azkoitia.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de pato con manzana; Raviolis de hongos con calamar y cigala; Huevos a la Périgord (fotografía inferior); Risotto de rabo y foie; Merluza a la Vasca; Lenguado a la Meunière; Carrilleras con cremoso de hongos; Corzo a la austriaca; Solomillo Rossini; Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas; Tatín de manzana reineta

Precio medio carta: 55 € **Precio menú del día:** 17,50 €

Descanso semanal: Domingo tarde

Vacaciones: 15 días en marzo, 7 días antes de verano y 15 días en noviembre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 260 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El Hotel Restaurante Etxeberri es uno de los más veteranos y prestigiosos de Gipuzkoa. No en vano **son más de 100 años los que lleva en marcha este negocio que empezó como caserío-sidrería**. Etxeberri es y ha sido siempre un negocio familiar y hoy es la cuarta generación de la familia la que está al cargo del timón del establecimiento. El cocinero zumarragatarra **Bixente Egiguren** es el pilar gastronómico de este restaurante en el que lleva la friolera desde 1997 como jefe de cocina. Su exquisita cocina se basa en la tradición culinaria vasca, añadiendo una serie de toques personales y modernos que, añadidos al impecable servicio de sala, convierten en inolvidable una comida o cena en este local. La **caza en temporada** es otra de las grandes especialidades, y la bodega es un monumento al vino y a las grandes añadas.



EHUN URTETIK GORAKO TRADIZIO BIZIA

JAI-ALAI



URRETXU

Dirección: Iparragirre, 10

Teléfono: 943 25 38 84

Ubicación: En el centro histórico de Urretxu

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-23:00 (Pintxos desde las 11:00)

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Espárragos rellenos de puerro y gamba con salsa de piquillos; Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos; Lasaña de langostinos con calabacín; Hojaldre de queso con espinacas; Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato; Solomillo con salsa de Oporto y foie; Codillo de cerdo; Confit con salsa de naranja

Precio medio carta: 20-30 €

Precio menú del día: 10,50 €

Precio menú fin de semana: 25 €

Descanso semanal: Miércoles

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax.

Aparcamiento: Varias zonas de parking en los contornos

Tras iniciarse en el Etxeberri de Zumarraga (ver página anterior) y pasar **casi 8 años al frente de Gabiriko Ostata** -etapa en la que fue realizada la ensalada que ilustra esta crónica-, la joven cocinera **Aloña Bosque** ha vuelto a Urretxu para demostrar que sí se puede ser profeta en su tierra. Ayudada de **un joven equipo, formado, por Xabier Plazaola en la barra y Azul Gonzalo y Aloña Muñoa en la cocina**, en marzo de 2012 han retomado el veterano bar Jai-Alai, sito en pleno centro de la villa. El nuevo equipo ha simplificado la oferta con que trabajaban en Gabiria. La larga carta se ha agilizado y ahora nos encontramos con una **mini-carta cómoda y manejable con raciones, bocadillos, platos combinados... y una serie de platos**, algunos de los cuales mantienen el nivel gastronómico al que nos tenía acostumbrados el Ostatu.



TALDE GAZTEA LOKAL BETERANO BATENTZAT

OILARRA



Legazpi

Dirección: Euskal Herria Plaza

Ubicación: Junto al frontón Urbeltz, en la zona de bares de los pórticos, detrás del Ayuntamiento de Legazpi

Horario: 10:00-00:00

Especialidad: Pintxos y raciones "de cuchara"

Recomendaciones: Txipirones en su tinta; Carrilleras en salsa; Tortilla de patatas individual; Morros; Callos; Pulpo a la gallega; Revuelto de hongos o zizas; Guindillas de Ibarra; Redondo en salsa; Carne guisada con tomate; Bacalao ajoarriero (fotografía inferior).

Vacaciones: Última semana de octubre y 1ª de noviembre.

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking público bajo el bar

Inaugurado en 2010, el Oilarra es la última incorporación a la zona hostelera se ha creado en los arcos del mercado, detrás del Ayuntamiento de Legazpi. Al cargo de la cocina encontramos a **Jon Agirreburualde**, cocinero de vocación y de formación. Jon perfeccionó sus conocimientos en la Escuela de **Luis Irizar**. Posteriormente ejerció como cocinero unos años en México, e inauguró los fogones del restaurante Aitxuri (ver pág. 92). Gastronómicamente hablando, Oilarra destaca por sus pintxos y raciones. **La cocina de Jon Agirreburualde es clásica y tradicional, elaborada con cariño, y nos ofrece esos platos consistentes que buscamos cuando queremos saciar el apetito con un pintxo o una ración y seguir funcionando:** Txipirones en su tinta, Carrilleras en salsa, Callos...todo ello sin olvidar la gran especialidad del local, la Tortilla de patata, que se elabora de manera individual y al momento.



NEURRI EDERREKO PINTXO ETA RAZIOAK

DEBABARRENA

BELAUSTEGI



ELGOIBAR

Dirección: Alto de San Miguel

Teléfono: 943 74 31 02

Web: www.belaustegi.com

Ubicación: Al borde de la carretera Elgoibar-Markina

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina de producto con toques de autor

Recomendaciones: Tosta de sardina marinada con coulis de piquillos; Carpaccio de bacalao con aceite de cítricos; Ensalada templada de chopitos; Terrina de foie casero con Módena y comopota; Surtido de crujientes orientales; Pescados del día; Solomillo de bisonete con foie y salsa de Pedro Ximénez; Pato barberie con salsa de arándanos; Crema de café con arroz con leche

Precio medio carta: 40-50€

Precio menú del día: 12 € (en terraza, 14€)

Precio menú degustación: 37,50 €

Descanso semanal: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día

Vacaciones: 2ª quincena de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 200 pax. (6 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Belaustegi baserria, casa natal del chef **Josu Muguerza** es, como reza su slogan, "un lugar en el que el tiempo descansa y los sentidos despiertan". Absolutamente **todo está cuidado al detalle en este caserío-restaurante, que fue restaurado en 1999** manteniendo escrupulosamente la estructura original del edificio. Josu Muguerza posee un dilatado currículum: se inició en los fogones a la temprana edad de 13 años en el Urola de la Parte Vieja donostiarra y perfeccionó su arte en Madrid, Japón, México, China o Nueva York. Ya asentado en su casa, Josu disfruta de su trabajo deleitando a sus clientes con **una cocina colorista y divertida, de base tradicional con toques modernos y guñíos internacionales.**



NAZIOARTEKO ZIZTADEZ BETETAKO KARTA

JARRI-TOKI



MUTRIKU

Dirección: Carretera Deba-Mutriku, Km. 3

Teléfono: 943 60 32 39

Ubicación: Al borde de la carretera, llegando a Mutriku

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional y parrilla

Recomendaciones: Ensalada Jarri - Toki; Ensalada templada de langostinos, cigalitas, txipirones y foie fresco (foto); Milhojas de langostinos con salsa de txangurro; Revuelto de hongos con foie fresco; Dados de rape con cigalitas y txangurro; Bacalao con huevo frito y pimientos del cristal; Solomillo con foie al Oporto; Leche frita; Biscuit de chocolate

Precio medio carta: 50 €

Precio menú del día: 14 € (Sólo de octubre a mayo)

Precio menú degustación: 35 € (Por encargo)

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax (Cuenta con un comedor para 10 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

Jarri-Toki es un claro exponente de la tradición marinera que impera en los restaurantes de la costa guipuzcoana. A este precioso restaurante, prácticamente **suspendido sobre el mar y dotado de inigualables vistas directas al Cantábrico y al puerto de Mutriku**, hay que venir a comer pescado, a poder ser, hecho a la parrilla y regado con un refrito tradicional, método que hace que el producto mantenga casi al 100% sus características naturales de sabor y textura. En cualquier caso, la oferta culinaria de Jarri-Toki, dirigida por **Gorka Urresti**, va mucho más allá de su excelente parrilla, encontrándonos con **una cocina colorista basada en el producto, y decorada con ligeros toques de autor**, con ensaladas templadas de temporada, una cuidada repostería casera y pan elaborado día a día por Gorka en su cocina.



ITSASOAREN GAINEKO BISTA PAREGADEAK

KANTABRIA



eIBAR

Dirección: Alto de Arrate, 4

Teléfono: 943 12 12 62

Web: www.kantabrijatetxea.com

Ubicación: Junto a la ermita de Arrate

Horario: 11:00-00:30 (Cocina ininterrumpida todo el día)

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Fritos variados, Ensalada templada de txan-gurru y bacalao, escados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 10,60 € (en bar) 13,80 € (en comedor)

Precio menú de fin de semana: 24 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: Navidades y primera quincena de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 180 pax.

Aparcamiento: Parking en los alrededores

El Kantabria stá dirigido por **Maite Iriondo y Lorea Zubiaurre**, madre e hija, que representan la 3ª y 4ª generación de la familia al frente del negocio, y **Aitor Barrueta**, marido de ésta última. Su luminoso comedor cuenta con grandes cristaleras y espectaculares vistas al Karakate, Aizkorri y Ernio, entre otras. La cocina, dirigida por Maite y sus dos hermanas, **Maribel y Nerea**, nos deleita con **especialidades tradicionales**, como los Fritos variados, cuya receta se protege más que la de la Coca-cola. Fuera de carta, se ofrecen productos de temporada como las Zizas en primavera o los Hongos en otoño. **Su cuidado menú del día ofrece siempre varias opciones en pescados frescos** así como platos de cuchara, menestras, postres caseros... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana ofreciendo caldo y pintxos y la **cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ARRATEN

KRABELIN



eIBAR

Dirección: Alto de Arrate

Teléfono: 943 20 27 27

Web: www.hotelkrabelin.com

Ubicación: A la entrada del alto de Arrate

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de temporada con toques de autor

Recomendaciones: Terrina de foie de pato con pan de pasas; Tartar de verdel (foto inferior); Ensalada de bacalao y pimientos asados; Ensalada de perdid escabechada; Lomos de rape al horno; Bacalao a la parrilla; Paloma al vino tinto; Ragout de ciervo; Chuletón a la parrilla; Cordero asado; Biscuit de higos con crujiente de coco

Precio medio carta: 40 €

Precio menú del día y noche: 18 € (toda la semana)

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Última semana de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 250 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

El hotel-restaurante Krabelin se asienta sobre dos grandes pilares: **Mireia Alonso y Jon Odriozola**. Aunque ambos son cocineros, es Jon quien se encarga de la parte culinaria, mientras que Mireia ejerce de jefa de sala y relaciones públicas. Jon desarrolla su arte en los fogones ofreciendo **una cocina clásica, contundente, sabrosa y exquisitamente presentada**. En Krabelin todo se prepara en casa, y en su cocina siempre encontraremos al fuego una marmita de fumet y otra de fondo de carne, para que los platos salgan al comedor cargados de sabor natural, a la antigua usanza. La caza es uno de los fuertes del local y todos los meses de noviembre se organizan en Krabelin unas jornadas de **maridaje entre vinos y caza** que cosechan un gran éxito. La bodega también se cuida de manera especial en este recomendable establecimiento.



SUKALDARITZA GOXOA ETA ONDO AURKEZTUA

DEBABARRENA

MAHATSONDO



eIBAR

Dirección: Isasi, 19

Teléfono: 943 03 38 00 / 686 15 48 67

Web: www.mahatsondo.com

Ubicación: A un paso de la plaza Unzaga, 20-30 metros más arriba del Astelena

Horario: 11:00-15:00 / 18:00-22:00

Especialidad: Vinos y tapas.

Recomendaciones: Zamburiñas, Ventresca, Antxoas, Cecina, Paletilla, Chorizo del Bierzo... siempre acompañados de un buen vino, por supuesto!!

Precio vinos por copas: Entre 1 y 2 €

Precio tapas: Entre 1,5 € (aceitunas) y 7 € (antxoas)

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Aparcamiento: Parking Unzaga a 200 metros

Fue en noviembre de 2008 cuando **Juanma Campos** decidió lanzarse a la piscina, dejar su trabajo y abrir su propio negocio: la vinoteca Mahatsondo. En este pequeño establecimiento, **podemos elegir entre casi 200 vinos para llevar a casa o, si nos apetece, podemos consumir la botella en el local.** En ese caso, Juanma nos cobrará 2,50 € de descorche y, a cambio, nos proveerá de unas buenas copas, nos sentará a una mesa y nos sacará una tapita. A partir de ahí, **podemos acompañar el vino de cualquiera de los productos delicatessen que pueblan la tienda:** espárragos, embutidos, conservas de pescado, aceitunas... Y si acudimos al local solos, no hay problema, Juanma siempre mantiene **una pizarra con 7 tintos, 4 blancos y 1 rosado para tomar por copas** a un precio excelente. De aquí a fin de año, además, la lista será engrosada con algún que otro cava. **La pizarra está en continua rotación,** lo que supone un placer añadido para los clientes, cada vez más numerosos, de este local.

Juanma ofrece, además, **servicio a domicilio para el bajo Deba.** Más información y catálogo completo en la página web www.mahatsondo.com



ARDOZALEAK TXORATZEKO MODUKO DENDA

PERLAKUA



ITZIAR

Dirección: Arriola auzoa

Teléfono: 943 19 11 37 / 615 73 94 32

Web: www.sakabaserria.com

Ubicación: Entre Itziar y Deba. Los paneles indicativos para acceder a la casa son visibles desde la carretera y los veremos al descender, a mano izquierda.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:00

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Guisote de toro (fotografía inferior); Revuelto de hongos; Alubias con berza y morcilla; Pescados a la parrilla; Parrillada de marisco; Chuletón a la parrilla; Carrilleras de cerdo ibérico; Estofado de rabo de toro; Cochinillo al horno (por encargo); Tarta de queso; Tarta de manzana.

Precio medio carta: 25-30 € **Precio menú del día:** 19 €

Precio menú "obrero": 10 €

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Perlakua es un negocio totalmente familiar. **La familia Arrizabalaga Carrasco ofrece un trato basado en la cercanía y la confianza.** La fuerza motriz del establecimiento es la madre, **Luisa Carrasco.** Nacida en Extremadura, Luisa lleva toda la vida entre nosotros y se ocupa de los más mínimos detalles. Toda la decoración del acogedor comedor es obra suya, así como los mil y un detalles que confieren a este lugar un aspecto casero como pocos. Luisa también guía la cocina de Perlakua. De sus experimentadas manos nacen platos de levantar la boina, como el exquisito Guisote de toro o el tiernísimo cochinillo asado, que hay que solicitar por encargo y que se sirve en tartera de barro y se trocea con patillos, al más puro estilo segoviano. **En Perlakua, además, pueden hacerse capeas con la ganadería de la propia casa.**



BAZKARIAK, NEKAZALETXEA... ETA KAPEAK!!

SALEGI



ITZIAR

Dirección: Galtzada, 13

Teléfono: 943 19 90 04

Web: www.salegi.net

Ubicación: En el centro de Itziar

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional con toques creativos

Recomendaciones: Piquillos asados con cecina de León; Nido de croquetas de trufa negra y blanca; Risotto de torta del Casar con carabineros; Arroz de paloma torcaz con foie; Kokotxas de merluza a la plancha sobre arroz cremoso de pil-pil; Foie-gras asado al carbón con higos y jugo de pimientos asados; Cordero asado en su jugo con patata trufada; Perdiz roja de Toledo en pepitoria

Precio medio carta: 50€ **Precio menú especial:** 19€

Descanso: Noches de domingo a jueves y martes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 840 pax.

(Cinco comedores, entre ellos un comedor para 40 personas).

Aparcamiento: Parking propio

El "Homenaje" al cerdo ibérico cuya foto acompaña a este comentario, constituye un claro ejemplo de la cara más desconocida de Salegi, restaurante que muchos clasifican como "de banquetes" y punto. Pero Salegi es mucho más. Este establecimiento centenario, dirigido por **Gotzon y Maribi Altzibar**, que representan la 5ª generación familiar, además de los consabidos banquetes, **una cocina de base tradicional, renovada con toques modernos, territorialmente cuidada en las presentaciones, y que cuenta con una variedad y una originalidad remarcable.** Estas creaciones se sirven en los dos comedores, apartados y discretos, con que el restaurante cuenta en su edificio original, y la carta incluye **un interesante apartado de arroces, productos de temporada, platos de caza en otoño y una estupenda selección de postres caseros.** Sin duda, merece la pena aventurarse en "la cara oculta de Salegi"



EZKONTZETAKO JATETXE DAT BAINO GEHIAGO

URGAIN



DEBA

Dirección: Hondartza, 5

Teléfono: 943 19 11 01 / 943 19 20 48

Web: www.urgain.net

Ubicación: En pleno centro de Deba, al borde de la carretera general.

Horario: 12:00-16:30 / 19:00-00:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Cocina marinera tradicional y mariscos

Recomendaciones: Bonito de la casa en aceite; Panaché de verduras; Almejas a la plancha; Gambas frescas; Kogote de merluza; Kokotxas de merluza; Txipirones pequeños; Chuletas de ternera y buey; Cabrarroca en salsa verde (ver foto inferior); Tarta tatin, de manzana o pera; Biscuit de higos con salsa de nueces

Precio medio carta: 70-90 €

Precio menú del día: 42 € (servido en bar: 17€)

Precio menú fin de semana: 24 € (servido en bar)

Descanso semanal: En invierno: martes por la tarde

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax. Terraza: 25 pax. Cafetería: 80 pax.

Aparcamiento: Parking frente al restaurante

He aquí, junto a estas líneas, un plato que resume perfectamente la filosofía y el saber culinario de **Xabier Osa**. El Cabrarroca, Itxaskabra o Kabratxo raramente se encuentra en nuestros restaurantes, y de estar, aparece en forma de pastel o asado. En cualquier caso, no se lamenten si van a Urgain y no hay Itxaskabra. **Xabier Osa cocina con maestría cualquier pescado que le echen, desde las untuosas Kokotxas de merluza hasta los exquisitos Salmonetes al horno.** Y si quieren aumentar el nivel de la comida, atrévanse con uno de los bogavantes o langostas que reposan en los viveros de la entrada. Una simple mirada a los mismos nos dejan muy claro que **el producto de Urgain es de origen intachable y de calibre XL.**



KANTARIKO ITSASKIRIK FRESKOENAK

DEBAGOIENA

ETXE AUNDI



OÑATI

Dirección: Torre auzo, 9

Teléfono: 943 78 19 56

Web: www.etxeaundi.com

Ubicación: Sito en Torre Auzo, barrio localizado en la salida de Oñati, hacia Arrasate.

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques creativos

Recomendaciones: Ensalada de cangrejo real; Brick relleno de puerros y langostinos; Saquito de bacalao sobre salsa de piquillo; Merluza rellena con salsa de ajos; Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro; Solomillo relleno de foie con puré de patatas, hongos y salsa de Oporto; Cordero asado al horno; iscuít de higos con chocolate caliente; Tarta de trufa

Precio medio carta: 35-40€ **Precio menú del día:** 12 €

Precio menú especial diario y menú fin de semana: 25-30 €

Precio menus para grupos: A partir de 20 €

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 400 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Los chefs **Eloi Iarza** e **Iker Basurko** dirigen la cocina del hotel-restaurante oñatiarra Etxe Aundi, que recientemente recibió la **Q de calidad Turística**. La obtención de este distintivo ha supuesto la culminación de un largo proceso de compromiso por la calidad por el que apostaron claramente hace unos años los propietarios y gerentes del establecimiento, **Ramón Murillo** y **Margarita Romariz**. Construido en una antigua casa consistorial que se encontraba en desuso, Etxe Aundi cuenta con dos grandes salones con una capacidad de 120 y 200 comensales respectivamente.

Resulta un local ideal para la celebración de bodas, recepciones de empresa y todo tipo de celebraciones. En sus comedores podemos disfrutar de una rica cocina tradicional vasca con ligeros toques actuales...



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA

LASA



BERGARA

Dirección: Palacio Ozaeta (Zubiaurre, 35)

Teléfono: 943 76 10 55

Web: www.restaurantelasa.es

Ubicación: En la salida de Bergara hacia Arrasate

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Hígado de pato con ciruelas y nueces; Paillotte de hongos con trufas; Ensalada templada de perdiz escabechada; Gambas de Huelva a la plancha; Trucha ahumada en casa sobre tosta; Kokotxas de bacalao con callos de rape; Pato azulón al Rioja Alavesa; Malvices guisadas (foto inferior); Bizcocho de turrón caliente relleno, con sorbete de fruta de la pasión

Precio medio carta: 40-50 € **Precio menú del día:** 28 €

Precio menú especial: 35 €

Precio menú Debagoiena: 46,20 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 3 comedores (15, 40 y 250) (+ terraza)

Fue en 1994 cuando **Koldo Lasa** adquirió el Palacio Ozaeta, monumento nacional que perteneció en su día a la hermana de San Ignacio de Loiola y que amenazaba ruina. Lasa se volcó en cuerpo y alma en la restauración, y el resultado es **un restaurante impresionante que puede acoger bodas de hasta 240 invitados**. La amplia carta hace justicia al lugar, compuesta de **platos clásicos y tradicionales presentados con gran gusto**. Esta carta va renovándose poco a poco y ofrece platos de temporada en un apartado bautizado como "minidelicias". **La caza** también está siempre presente en el Lasa y es una de las señas de identidad de la casa. Todo el año puede pedirse el Ciervo, ya sea asado con tocino de jabugo o braseado, y entre diciembre y enero la carta acoge platos como Codornices con pochas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvices guisadas o fritas...



EHIZAKO PLATERRETAN ADITUAK

SANTA ANA



ARRASATE

Dirección: Uribarri auzoa, 37

Teléfono: 620 73 31 79

Web: www.santaanamondragon.com

Ubicación: Al borde de la carretera de subida a Udala

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional de mercado con toques de autor

Recomendaciones: Raviolis de hongos y foie con salsa de setas;

Hígado de pato elaborado en casa; Espárragos plancha con salsa de trufa;

Magret plancha con salsa de naranja; Cordero y cochinitillo asados;

Pato azulón confitado (fotografía inferior); Ciervo a la plancha;

Coulant de chocolate con helado de grosella

Precio medio carta: 50 € **Precio menú del día:** 15 €

Precio menú especial diario: 22 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 1 al 5 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 pax. (Terraza para 90 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaiz, **Iñaki Pildain** dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki es de corte tradicional, pero a este joven chef no se le olvida que ha trabajado durante doce años en el Lasa de la vecina Bergara. Su experiencia en los fogones aporta, entre otras cosas, toques de innovación que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los productos de temporada. Habitas o Alcahoñas con huevo escalfado, Cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria. **Otro campo que domina este buen cocinero, además de la caza, es el del pato y los patés**, elaborados, conviene insistir, de un modo totalmente casero.



AHATEAREN PRODUKTUETAN ADITUAK

SORALUZE OSTATUA



OÑATI

Dirección: Carretera Oñati-Arantzazu, Km. 1

Teléfono: 943 71 61 79

Web: www.soraluzeostatua.es

Ubicación: Al borde de la carretera, en la subida a Arantzazu,

en un entorno natural, rodeado de montañas.

Horario: 12:30-15:00 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques actuales

Recomendaciones: Arroz cremoso de brócoli y trigueros; Solo-

millo de cordero asado a baja temperatura; Bacalao confitado

en su jugo de ajoarriero con txangurro; Tejas de naranja con he-

lado; Lluvia mágica de yogur con bizcocho de pistacho

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 10,20 €

Precio menú especial fin de semana: 28,60 €

Descanso semanal: Domingo noche

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 60 y 185 pax. (Dos comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Soraluze Ostataua se encuentra en un entorno privilegiado y estratégico, a un kilómetro del centro de Oñati y muy cercano a las Cuevas de Arrikutz y Arantzazu. Desde 2006, este establecimiento oñatiarra cuenta con una nueva dirección a cargo de **Stella Mager**, que lo ha empujado hacia unas cotas de calidad impensables hace unos años. Para empezar, Stella ha cuidado especialmente uno de los pilares del hotel: las celebraciones. Este local cuenta para ello con dos amplios comedores en que **todo se cuida al milímetro para que las bodas y acontecimientos resulten inolvidables**. Por otra parte, Soraluze Ostataua ha mejorado evidentemente su oferta gastronómica. En su comedor, con grandes cristaleras y preciosas vistas sobre Oñati, podemos disfrutar de una cocina de producto con toques actuales con platos como el Milhojas que acompaña estas líneas.



SUKALDARITZA FINA INGURU EDER BATEAN

ALOJAMIENTOS

ARBE



MUTRIKU

Dirección: Laranga auzoa (Carretera Deba-Mutriku)

Teléfono: 943 60 47 49

Web: www.hotelarbe.com

Iñaki Arin e Itziar Sukia decidieron cambiar de registro hace 4 años y abrir un precioso y moderno hotel en plena costa, a medio camino entre Deba y Mutriku, en un remanso de paz tan solo interrumpido por el sonido del romper de las olas.

Múltiples servicios

Arbe cuenta con 11 preciosas habitaciones, completamente equipadas, dotadas todas con balcón al mar. El hotel cuenta además con parking gratuito, cafetería, wifi, spa, una hermosa piscina y una sala de reuniones equipada con los últimos adelantos tecnológicos para poder celebrar encuentros de trabajo, charlas informativas, presentaciones, etc.

Arbe ofrece también servicio de masaje (Deportivo, Terapéutico y de Relax) ofrecido por una pareja de masajistas que acude expresamente al establecimiento a atender a los clientes.

Bodas y celebraciones

Arbe, es un lugar ideal para la celebración de bodas u otros eventos. En el caso de ser enlaces de hasta 45 personas, es el propio personal del hotel quien se encarga de todo, incluida la elaboración de los platos. En cualquier caso, en Arbe pueden celebrarse bodas de hasta 110 comensales. En este caso es la prestigiosa empresa Divinus Catering la que se ocupa de que no falte de nada.

Satisfacción

Tras más de 4 años de la fundación del hotel, Iñaki e Itziar se sienten plenamente satisfechos con el camino recorrido. Las empresas de los alrededores confían en sus servicios a lo largo del año aprovisionándose de clientes y en los meses de verano no faltan viajeros que acuden de todas las partes del globo.



EZKON ZAITEZ KANTAUARIARI BEGIRA!!

GUDAMENDI



DONOSTIA

Dirección: Paseo Gudamendi (Igeldo)

Teléfono: 943 21 40 00

Web: www.hotelgudamendi.com

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad.

Dispone de **40 habitaciones dobles** y **dos Suites completamente reformadas** en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Cuenta asimismo con Bar Cafetería, Wifi y parking exterior privado gratuitos. Las vistas panorámicas del mar Cantábrico son sencillamente impresionantes y no falta una hermosa piscina exterior.

Instalaciones ideales para la celebración de bodas

Gudamendi se completa con 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**. Así, 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. Por lo tanto, ¿A qué esperas? Si tienes de 25 a 300 invitados, nuestro hotel es el lugar ideal para celebrar tu boda, con un magnífico restaurante y unos amplios salones con terraza.!

Te ofrecemos:

- Servicio exquisito
- Un menú, a medida, basado en la cocina vasca tradicional
- Mesas redondas, alargadas o en U, totalmente decoradas
- Una noche gratis para los novios
- Menú degustación gratuito para 2 personas
- Flores, música... y lo que puedas imaginar.

Entra en nuestra web
www.hotelgudamendi.com...
... y empieza a soñar!!



ZURE EZKONTZA DONOSTIAKO BALKOIAN

HOTEL DE LONDRES



DONOSTIA

Dirección: Zubieta, 2 (Centro)

Teléfono: 943 44 07 70

Web: www.hlondres.com

En pleno centro, en primera fila de la Playa de la Concha, el Hotel de Londres combina desde el siglo XIX el encanto con el lujo más actual.

El Hotel de Londres e Inglaterra, **comenzó su andadura hace más de 100 años y ha vivido en primera línea los cambios de la ciudad de Donostia - San Sebastián**, desde el brillo de la Belle Epoque, hasta nuestros días. Ha sido, asimismo, protagonista activo en el palpitar de la ciudad, tomando parte en diversas festividades como los Carnavales, la Semana Grande, etc. Este alojamiento de ensueño, edificado en el siglo XIX, ha sabido conjugar a lo largo de sus años de existencia el carácter romántico con el que fue concebido con las más modernas instalaciones.

Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en fechas recientes, cuenta con **4 salones de gran capacidad que se pueden configurar según sus necesidades**, poniendo a su disposición todo lo necesario para organizar perfectamente sus compromisos, **desde convenciones hasta bodas**. El bar Swing y el restaurante la Brasserie Mari Galant completan la oferta del hotel.

Recientemente, el Hotel Londres ha añadido a su oferta **12 áticos con terraza y vistas directas a la bahía de la Concha** en lo que hasta ahora era el tejado del hotel. Un producto exclusivo y diferente para los clientes del hotel de Londres e Inglaterra.



HIRIAREN TAUPADEKIN BAT EGITEN DUEN HOTELA

PASTAIN NEKAZALETXEA



Legazpi

Dirección: Telleriarte auzoa

Teléfono: 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Web: www.nekatur.net/pastain

Este precioso agroturismo situado en la localidad de Legazpi, está encerrado 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.

Pocas villas del País Vasco son tan interesantes para el Turista como Legazpi. Si la localizamos en un mapa, nos percataremos de que **esta localidad se encuentra a prácticamente la misma distancia de las cuatro capitales del sur de Euskal Herria (Donostia, Bilbao, Vitoria y Pamplona)**. Legazpi está comunicada con las cuatro por autovía o autopista, por lo que **en un tiempo máximo de una hora estaremos en cualquiera de ellas**. Asimismo, la línea de RENFE pasa por la localidad, con lo que, si no queremos mover el coche, **cada 60 minutos podemos tomar un tren que, tras un agradable viaje de una hora, nos dejará en el centro de Donostia**.

Por otra parte, a cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola**, y el **Museo del Hierro**. En Legazpi también pueden visitarse **Chillida Lantoki (El taller de Chillida) y el Ecomuseo del pastoreo**, y a 15 minutos en coche se puede acceder al precioso municipio monumental de **Oñati y el Santuario de Arantzazu**. Asimismo, desde el agroturismo y sin mover nuestro vehículo, son accesibles a pie el **pantano de Barrendiola y la cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo en su Parque Natural.

No lo dude, el agroturismo Pastain y la villa de Legazpi le ofrecen, gracias a su privilegiada situación, una ocasión de oro para conocer Euskal Herria en profundidad sin necesidad de sufrir grandes desplazamientos.



EUSKAL HERRIKO ERDI-ERDIAN KOKATUA

DELICATESSEN

BACALAO URANZU



IRUN - DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 2 (Donostia)
Mercado de Urantzú -C/ Basurko- (Irun)
Teléfono: 943 10 78 08 (Donostia) - 943 61 25 95 (Irun)
Web: <http://bacalaosuranzu.blogspot.com.es/>

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun 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 bacalaos del mundo. En Urantzú, **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 Urantzú 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 su página de Facebook y diversas recetas en el blog bacalaosuranzu.blogspot.com



AUKERA ZAĖALA KALITATEZKO ĖAKAILUAN

BAZTAN GOURMET



DONOSTIA

Dirección: S. Jerónimo, 23, esq. C/ Puerto (Parte Vieja)
Teléfono: 943 44 17 24
Ubicación: En el corazón de la Parte Vieja donostiarra, en el cruce de las calles Puerto y San Jerónimo, a unos pasos de la Plaza de la Constitución.

Especialidad: Chocolates artesanales y pastas de la Pastelería Malkorra de Elizondo y productos gastronómicos de Euskal Herria, principalmente Baztan y Navarra.

Dirigido por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz**, del bar Baztan (Ver pág. 27), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria **Pastelería Malkorra de Elizondo, artesanos chocolateros desde hace 4 generaciones:** Chocolate al peso, o en tortas (Con leche y avellanas, con almendras, negro...), Tejas, Resbalones (pastas artesanales de mantequilla), Financiers (madalenas con almendras), Pastas de té, Helados artesanos de avellana o cuajada...

Aquí también encontraremos gran cantidad de **productos de Baztan en particular** (Carne, Txistorra, Queso de oveja...), **y de Euskal Herria en general:** Licores Ordoki (Patxarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakólis, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra **y todo tipo de productos gourmet** provinciales, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.



NAFARROA ETĀ EUSKAL HERRIKO KUTIXIAK

CARNICERÍA GARMENDIA



DONOSTIA

Dirección: C/ Matia, 5 (El Antiguo)

Teléfono: 943 21 29 61

Ubicación: Al inicio de la calle Matia, cerca de la Cruz Roja

Especialidad: Chuletón de viejo; Quesos; Embutidos y Delicatessen.

Esta pequeña carnicería situada en El Antiguo y atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora en sus reducidas dependencias mucho más de lo que parece desde el exterior, destacando la gran variedad de quesos con que nos encontramos nada más franquear la puerta. Concretamente, 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... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Manchego, Torta del Casar... En **Carnes**, la especialidad indiscutible son las **Chuletas de vaca vieja**, así como la Ternera de leche, el Cordero burgalés de la Bureba y los **Embutidos**, vendidos por trozos, al corte o al vacío, ofreciendo hasta **8 tipos de jamones diferentes** (Ibérico de bellota, de cebo, de recebo, cerdo vasco, paleta serrana...). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar hasta con **17 variedades** del preciado manjar, no faltando nunca los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Vinagres, Sidras, Pastas, Legumbres del país, Platos precocinados, Queso rallado a máquina en el propio local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



TENTAZIOZ BETERIKO HARATEGIA

LA VINATERÍA



DONOSTIA

Dirección: Bermingham, 8 (Gros)

Teléfono: 943 28 99 99

Web: www.vinateria.es. **E-mail:** vinateria@gmail.com

Un enamorado del vino, **Manu Méndez**, que lleva la friolera de 35 años en el mundo del vino, 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**, desde decantadores a 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.

4 Besos: El vino de Manu Méndez

A pesar de su gran experiencia en este mundo, a Manu Méndez todavía le faltaba crear su propio vino. En 2009, por fin vio cumplido su sueño con **4 besos, un varietal tempranillo elaborado con la colaboración de las bodegas Lar de Paula**. Manu controló de manera personal todo el proceso de elaboración de este vino, con la colaboración del enólogo **Toni Meruelo**. Se encargó de seleccionar el viñedo, la fecha de vendimia, el nombre y diseño del vino y controló la mayor parte de la elaboración de este caldo que se presentó coincidiendo con el Festival Internacional de Cine. **Manu considera a este vino su "segundo hijo" después del primero y auténtico, Jon Méndez**. Con el nombre "4 besos", Manu ha querido recoger una expresión cariñosa que su familia utilizaba durante su niñez. Como reza la contraetiqueta de este vino, "sólo los besos aprietan el alma, tienen formas y colores, paz y tranquilidad. Un beso es un saludo, es pasión, es amor. Hay besos que dejan huella. 4 besos está diseñado para los amantes del buen vino".



DONOSTIAKO ARDO AUKERARIK HAUNDIENETAKOA

DELICATESSEN

PATXI LARRAÑAGA



Lasarte - ORIA

Dirección: Nagusia, 39
Teléfono: 943 37 26 68
Web: www.patxilarranaga.com

Tanto sea el lector un turista o un "nativo" de la zona, no debería perder la ocasión de acercarse a la villa de Lasarte y pasar por la carnicería que gobiernan, con buen criterio y mejor humor, **Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga Iparragirre**. Patxi es principalmente conocido por haber elevado a la categoría de delicatessen un producto tan humilde como la bixistorra, cuyo consumo se dispara alrededor de la cercana festividad de Santo Tomás, en la que Larrañaga y su equipo pueden llegar a elaborar más de dos toneladas del mismo. Esta bixistorra ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Euskadi, concretamente en 2002 y 2008.

Salchichas caseras de todos los gustos y colores

Pero no todo es bixistorra en casa de los Larrañaga. Las salchichas artesanas van ganando cada vez más adeptos. **La variedad de sabores y composiciones que nos encontramos en el establecimiento es impresionante:** De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso... sin olvidar las salchichas alemanas caseras (Frankfurt y Bratwurst) y las originales **Butifarras lasartearras**, que se elaboran todas las semanas sin colorantes ni conservantes.

Género de primera y delicatessen

En una casa en la que se domina tan bien la bixistorra y las salchichas, no podían faltar otros productos emblemáticos del País Vasco como **la morcilla**, ganadora del primer puesto en el Campeonato de Ormaiztegui en 2006 y medalla de plata en el de Beasain en 2008. Tampoco faltan productos de calidad indiscutible como **temera del Baztán, lechazo de Castilla, cochinillo de Segovia** o vaca gallega. Además, son los únicos distribuidores en el estado de **buey wagyu**, la raza japonesa que tanta fama ha adquirido en estos últimos tiempos.



GOI MAILAKO TXISTORRA ETA SALTXTXAK

ZAPOREJAI



DONOSTIA

Dirección: S. Jerónimo, 21, esq. C/ Puerto (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 28 82
Ubicación: En el corazón de la Parte Vieja donostiarra, en el cruce de las calles Puerto y San Jerónimo, a unos pasos de la Plaza de la Constitución.
Especialidad: Jamón ibérico cortado a cuchillo y productos Gourmet de Euskal Herria.

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**. Los responsables de Zaporejai realizan, asimismo, corte de jamón in vivo para bodas, eventos celebraciones...

En Zaporejai encontraremos asimismo 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 Zumai y Ondarroa, especias de Biarritz y Ezpeleta, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!

BADAKIGU EUSKARAZ

ON PARLE FRANÇAIS

ENGLISH SPOKEN



ZAPOREJAI ETA KALITATEAREN JAIA

GIPUZKOAN 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. Portuñete, 14, 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aíta Mari. Puerto, 23, 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkólega, 56, 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igelejo, 943 223662
Alamandetei. Urbirrate, 1, 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur. Media, 52, 943 211801
Aldeanondo. Euzkal Herria, 6, 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9, 943 425254
ALEX
Pintxos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Larramendi, 10, 943 46 02 25
Algorri. Pº Zuatzu (Errotaburu), 943 218479

ALLÍ O LÍ

Cocina catalana de montaña en Martutene
Calle de Okendetei, 2, 943 46 02 96
Almuro. Ctra. N. 1 (Pº Zubietza), 943 366572
Alona Menéndez. Fuenteserrata, 31, 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7, 943 274584
Amibrosio. Pza. Constitución, 943 428104
AMETZAGAÑA.
Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.
Camino de Urdi, 61 (Martutene) 943 45 90 92
Anastasio Berrí. Easo, 19, 943 428320
ANDRA MARI & CO.
Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91
Antonia. Bergara, 3, 943 429815
Antonia Txiki. Avda. Hiriñola, 22, 943 362760
APADERO
Pintxos de alto nivel y menús exquisitos.
Pº Mons, 28 (Intraurando), 943 28 14 24

ARAZA

Restauración bideana, 23, 943 362049
ARALAR
La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 83 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15 (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04
Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardeandegi. R. Catalicos, 7, 943 467477
Argintz Jatetxea. Plaza Ametzketas, 943 474246
Arneo I. Paseo de Heniz, 3, 943 218196
Aroka. Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola. Salud, "Amara-Vieja", 943 460815
Arral Txiki. Campanario, 3, 943 431302
Artikumea. Camino de Igoera, 19, 943 219740
Artiola Asador. R. Catalicos, 5, 943 457137
Arsak. Alcide Egoitza, 273, 943 278465
Asia (chino). Segundo Zuzuaite, 15, 943 270908
Astelena. Irigo, 1, esp. P. Constitución, 943 426275

ASTELEINA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euzkal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67
Astiazaran. Irigoyen Baserria "Zubieta", 943 361229
Asturi 7. Sancho el Sabio, 26, 943 445000
Asturi Gastrotxeka. Mayor, 18, 943 440792
Atroxa. Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49, 943 278183
AZKENA
Pintxos de precioso diseño y mejor sabor.
Mercado de la Breña, 36, 615 79 26 55
Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22, 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paelias 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
Pº de Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04
Barun. Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
BAZTAN
Cocina tradicional navarra y variedad en pintxos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37, 943 427068
Berzantza. Pza. Easo, 5, 943 474995
Bera-Bera. Gorko Galizara Berrí, 27, 943 210071
BERGARA
Legenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Artetxe, esp. 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
Bideldu. Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideldu. Garibai, 24, 943 430314
Bigarren. Isabel I., 6, 943 469259
Bilgortz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Talerma. Igara Bidea, 19, 943 218078
Bitacora. 7, Zarategui, 4, 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de arrano
Petia y Goti, 13, 943 43 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

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

BORDA-AQUIARIUM.

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 pintxos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 14
Branka. Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096
Buenavista. K. Boleacaga, 42 -Igelejo-, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5, 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4, 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40, 943 42507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12, 943 473600
Café de la Sierra. Padre Larroca, 14, 943 292076
Café Kursaal. Ramón María Lili, 2, 943 321713
Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

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

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
Calle de Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Catalicos, 12, 943 463990
CAPRICHIO
Atractivos menús y generosas mariscadas.
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Caravansarri. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19, (Parte Vieja) 943 42 62 16
Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Durán. Segundo Esnaola, 20, 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28, 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

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

Casa Urola.

Fermín Calbetón, 20, 943 441371
CASA VALLES
Buenos ibéricos, excelentes chuletillas y mejor trato.
Reyes Católicos, 10, (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

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

Cascanueces. Pº Colón, 46, 943 278639
Chimón. Infanta Beatriz, 16, 943 317312
Cibaboga. Easo, 9, 943 422926

Cubi. Aldamar, 18, 943 425908
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347
Danena. Malta, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena. Embeltan, 8 -Parte Vieja-, 943 425197

Dardara. Gran Vía, 12, 943 270363
Divinum. Isabel I., 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285
Diner Kehab 1. Miracruz, 28
Diner Kehab 2. Sagardotxero, 1, 943 367620
Diner Kehab 3. Eustasio Amilibia, 9

Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4, 943 312717
Egosari. Fermín Calbetón, 5, 943 428210
Eibarrieta. Fermín Calbetón, 24, 943 420442

Ekaiz Asador. Pº Padre Orkólega, 131, 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Café de Maro. Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310777

El Doble. Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puente. Río Deba, 2, 943 278629
El Quinto Piel. Pza. Sarnegi, 4, 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEYAL

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

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4, 943 279799
El Txoko del montañado. Av. Zarautz, 2, 943 317591

Eurra. General Echague, 7, 943 420357
Erdiko. Autonomía, 1, 943 459639

Eribera. Camino Foruñela, 14, 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Espanzu. Avda. Carlos I, 16, 943 456394

Etxabé. Aldakonea, 75, 943 291515
Etxabé. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 289254

ETXaide 4

Cocina tradicional y gran variedad de pintxos
Ebalua 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxamiz. Fermín Calbetón, 29, 943 426259
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkólega, 943 216502
Euzkal Piel. Extremadura, 9, 943 277900

ETZURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea
Miracruz, 11 (Gros), 943 27 13 74

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

GAMBRIUNUS GARBERA
Pintxos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera, (Intraurando) 943 39 64 47

Gambirun Breña. C. La Breña, 943 426514
Garbana. S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23, 943 426362

Garbera Siderera. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11, 943 285019
Garrax Vegetariano. Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.
Vitonia-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 07 13 13

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3, 943 327997
Giroki. Embeltan, 4, 943 421365

Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4, 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3, 943 322477

GOROSTI

Cocina de temporada, pintxos y raciones.
Plaza del Txofre, 12, (Gros) 943 57 60 72

GRAN VÍA.

Gran Vía, 9, 943 271601
GUDAMENDI
Hotel con espectaculares salones para bodas.
Paseo Gudamendi, 26, (Igelejo) 943 21 40 00

HAIZEA

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

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44, 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6, 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7, 943 464600
Hotel Ezteza. Sainsteuqui, 13, 943 214311

H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134, 943 210211
Hotel Nicas. Pº Gudamendi 21 -Igelejo-, 943 317665
Hotel Pollizcar. Zubiaure, 70, 943 286103

Huang Chen (chino). Larramendi, 11, 943 451968
Ibai. Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1, 943 332545

Igelejo Sida. 2 -Igelejo-, 943 003473
Igelejo Sidr. Gurutzeta Baserri -Igelejo-, 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.
Illarra, 37 (Ibaeta-Igara) 943 21 48 94

Intraurando Zabor.

Zubiaurre, 27, 943 292074
INTZA
Exquisito bacalao y la mejor "ropa vieja"
Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 48 33

Inauti. Pº de Errotaburu, 943 41 11 09
Inauti. Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-, 943 313933
lombi. Plaza Gipuzkoa, 15, 943 428423

Iraeta. Padre Larroca, 2, 943 272973
Iratoa Hamburgueseria. S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eretz. Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875

Iruña. Sierra Aralar, 17, 943 466655
IRRRINTZ
Enormes bocadillos y gran variedad en pintxos.
Paseo de Colón, 12 (Parte Vieja), 943 42 42 34

Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5, 943 458419
Isturrieta Berrí. Camping de Igelejo, 943 318864

ITURRIOZ

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

Itxaropena. Embeltan, 17, 943 424576
Itxasalde Asador. Altobareka, 83, 943 371585

Ixasne. Ibaide -Martutene-, 943 470757
Izaguirre. Bidiarte Berrí Baserra, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12

Izarraitz. Prim, 4, 943 428747
Izazi. Pº Baratztegi, 3, 943 321019
Izazi. Pº Baratztegi, 24, 943 279391

IZKINA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4, 943 457152
José-etxe. Avda. Añorga, 44, 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5, 943 424645

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca
Puerto, 14 (Parte Vieja), 943 42 01 80

Juantxo. Enberráin, 6. 943 427405
Kalaberri. Maita, 50 -Antiguo-. 943 212101
Kaloberri. Padre Orkótega, 6. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Viejo-. 943 463252
Kaskazuri. Pº Salamanca, 15. 943 420994
Kata. 4. Pza. Sta. Catalina, 11. 943 423243
Kellys. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Avenida, 22. eqq. Mayor (Parte Vieja) 943 53 75 27
Ikixki. Enberráin, 16. eqq. Mayor (Parte Vieja) 943 53 75 27
Kiki. Avenida Tolosa, 79. 943 317320
Koktxo. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31.

31 de Agosto, 22 (Gros) 943 429836
Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (A Hiranzati), 943 219077

KURSAAL BAR

Menú día y horario continuo de cocina.
 Avda. Zurriola, 22 (Gros) 943 29 11 50

La Albarrca.

Baleneros, 19 (Gros) 943 446210
La Barranqueña. Laramendi, 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

Excellentes menus de temporada en un local ideal.
 Zubietza, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cepa.

31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.
 31 de Agosto, 28 -traserre- (Parte Vieja), 647 76 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.

Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madame.

S. Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia.

S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mina (pizzería).

Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla.

Paseo de La Concha, 32. 943 462844

La Rampa.

Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

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

La Peña y Gofi.

5 (Gros) 943 29 91 84

La Tabla Tiza y Mar.

S. Martin, 42. 943 426092

La Torre de Pizca.

S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca.

Andrestegui, 4. 943 317744

La Vaca.

Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca.

Miracost, 18. 943 326937

La venta de Curro.

Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Vida.

San Marcial, 37. 943 244150

La Viña.

31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri.

Zabalaeta, 9. 943 293886

Lanziego.

Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas.

Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Halzeta.

Lau Halzeta, 94. 943 352445

Los Ríjanos.

Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugarrita.

Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukinkitegi.

Cam. Angeru Zaindarrá, 65. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio 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.

Inbaurotundo, 52. 943 288246

Mamma Mia.

Pº Colón, 4. 943 275700

Mamieste.

Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARIN

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

MANEX

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

Marinela. Muelle, 15. 943 421388
Mariquerria. Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Mariturlun. Lau Halzeta, 33. 943 351130

MARTINEZ

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

Marugane.

Pza. Marugane, 1. 943 212988

Mc Donald's.

C.º Com. Breña, 43. 943 431148

Mc Donald's Barbera.

Centro Comercial Barbera
 Muiñ (chano), Maita, 35. 943 218275

Mendi.

S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz.

Pzta. Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023

MENCIÓN MARTÍN

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

Merendero de Ulla.

Pº de Ulla, 311. 943 271258

MIL CATAIS

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.
 Zabalaeta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

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

Miramón Urbieta.

Pº Mikelletzi, 53. 943 308220

Morgan Cerveceria.

Sagües, 943 277236

Mopas.

Narrica, 7. 943 424661

Moto-Club.

Usanzaitza, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri.

Mº Alje, 1

Muxarra.

Igarna Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau.

Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

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

Narru.

Zubietza, 56. 943 423349

Néstor.

Paseo, 11. 943 424873

Nikolas Asador.

Duzitxurri, 10. 943 217151

Nisau.

Zurriola, 1. 943 003162

Nipper.

Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nuevo Ojalá.

Camiño Goizabitzi, 100. 943 330853

Nuevo Sicho (chino).

Euskal Herria, 8. 943 427030

Olivys.

Eregizalain, 4. 943 214989

Oquendo.

Oquendo, 8. 943 420736

Orizida.

San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Orlegi.

Portuñeta Bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales
 31 de Agosto, 22 (Parte Vieja) 943 429907

Osnaga.

Corsarios Vascos, 3. 943 451327

OSTADAR

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

Paco Bueno.

Mayor, 6. 943 431073

Pagadi.

Granferri Arceite, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería.

Pº Arbotus, 37. 943 213330

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
 Laramendi, 21 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas horreados al momento.
 C. Comercial Barbera (Inbaurotundo) 943 39 47 76

Pantibica.

Muelle, 2/9. 943 421179

PASALEKUI MARIQUERRIA

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

Patá Negra.

Isabel II, 15. 943 430147

PAULLANER BIERHAUS

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

Pedro Elena.

Gizupoxa, 64. 943 130081

Peggy Sue.

S. Marcial, 5. 943 429532

Pekin (chino).

San Marcial, 5. 943 428930

Perus.

Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

Buen foie, pintxos y bocadillos descomunales.
 Narrica, 27 (Parte Vieja).

Pitxi Txulo.

Eskaletegi, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 2/9. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politeina. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

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

QING WOK

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

Ramunbo Berri.

Peña y Gofi, 10. 943 321661

Ravolina.

Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57.

Recalde, 57. 943 363126

Regatta.

Fuenterribia, 20. 943 424169

Rekalde.

Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo.

Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto.

Pza. Arizkuta, 9. 943 282881

Ricky Pollo.

C.º Com. Arco. Pza. Iruri, 943 466570

RK.

Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROBIN BANANA

Club de sushi y cocina de autor
 Segundo Ensnaola, 20. 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// AMEZKETA

Arkatzez. Plaza Belzarran, 1-B, 943 655848
Bartzaina. Bartolomeu Deunaren, 18. 943 659695
Txindoki. Ereketa Añle, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goko, 7. 943 300289
Burrutza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erea, 2-4. 943 593600
Iruñerri. Nagusia, 39-41. 943 595052
Izuri. Pza. Bazkaria, 6. 943 594044
Gaztagnaga Siderria. Bº Burrutza, 2/g. 943 591968
Leizorak. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizoparidi Siderria. Bº Leizotz, 2/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, 2/g. 943 590663
Traierum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel

Goiburu, 2/g. 943 59 07 21

Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino

Pol. In. Benta Aldea, 943 65 40 79

Choyenne. Pol. Benta Aldea, 943 65 1956

Goiakoetxe. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051

Lekua. Kalebarren, 17. 943 787068

Urrea Berri. Irino Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri. Buztintzi, 9. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/sin. 943 889853

// ARETXABAETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467

Añduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

Basabe. Polig. Industrial, 943 799164

Baster-Añle. Bº Galatza, 2/g. 943 792458

Berri Taberna. Durana, 26. 943 792087

Bojopina. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohandui, 8. 943 796857

Gurea. Durana, 32. 943 792064

Hirusta. Plaza Iargi, 2/g. 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803

Matkua. Bº Azata, 943 791668

Zariaia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iruñitzi, 67. 943 796369

Artega. Bº Garagarta, 37. 943 711881

Bittori Asador. Araba Etxeidea, 3. 943 795582

Boliñete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991

Buenueva. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960

Cassolo (pizzería). Armatzuri, 2. 943 794564

Cafetería Express. Mestakio, 6. 943 796514

Oragón Oriental. Araba Etxeidea, 3. 943 791200

Elizondo. Garagarta Auzoa, 943 791599

Erasitxua. Bedoña, 18. 943 791013

Gaindegui. Lapurdia, 2. 943 797060

Goa Añle Degustación. Iruñitzi, 33. 943 791115

Gran Murala. Olatara, 36. 943 791195

Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912

Kataide. Poligono Kataide, 2/g. 943 771080

Larriñebe. Bº Udala, 943 792215

Lorategi. Iruñitzi, 7. 943 790467

Meneta. Gipuzkoa Etxeidea, 943 796531

Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240

Muxibiar. Bizkaia Etxeidea, 943 791125

Pilduin. Plaza. 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor

Bº Urrenburg, 37. 943 79 49 39

Sara Mendizorbe. Meatzterreka, 943 715586

Txitirita Taberna. Gosalburu auzoa, 943 791035

Txoko H. Olatara Lizentzi, 12. 943 795850

Txondorra. Bizkaia Etxeidea, 9. 943 794276

Urkape. Olatara, 2/g. 943 772004

Urgan. Garagarta, 2. 943 797658

Urrin. Urñibari Etxeidea, 943 799524

Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iruñi Urdo. Herriko Plaza, 5. 943 691331

Izuriñu Asador. Alto de Andarratzar. 943 580866

Matxetxandui Siderria. Zabeleta, 11. 943 692222

Maiz Goikoa. Goiballara, 2/g. 943 690251

Parabisa. Errementari, 1. 943 691025

Saraola Siderria. Bebiñalau Auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleña Siderria. Camino Olalume, 57. 943 333333

Alcoreña Siderria. Camino Olalume, 57. 943 333999

Amets. Poligono 26. 943 551830

Astabe Siderria. Txontxokietia, 13. 943 551527

Beizama Hotel. Pza. Ergobia, 12. 943 550042

Berezurzur Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798

Buenaventura Siderria. Cam. Aliza, 2/g. 659 103092

Bukoí Taberna. Tomas Alba, 2. 943 551204

Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943

Ergobia Siderria. Ergobia plazatza, 19. 943 553301

Etxeberria Siderria. Sanlugo-Enea Baseria, 943 556697

Garzitegui Siderria. Pº Martuluen, 139. 943 496974

Goko Iruñi. Foru Enparantza, 1. 943 557867

Gurtzetza Siderria. Camino Olalume, 63. 943 552242

Ibai-Lur. Nabarra Onaitz, 1. 943 332525

Itatza Taberna. Mayor, 32. 943 554989

Itzea Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030

Iruñein Siderria. Iruñealde Bidea, 12. 943 550333

Kaki. Mayor, 19. 943 551741

Kaki Boketegia. Nagusia, 29. 943 330647

Larrazte Siderria. Caserio Muragotz, 2/g. 943 555647

Las Vegas. Erekotejo plaza, 2. 943 543948

Lizaga Siderria. Caserio Garzitegui, 2/g. 943 468290

Makia. Nagusia, 40. 943 550038

Mendizulo. Añle Bidea, 2/g. 943 357202

Merinditza. San Olorio. Txiki Baseria, 943 555747

Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Siderria. Txontxokietia, 2/g. 943 555220

Olalume Zar Siderria. M. Azoramenti, 16. 943 552938

Olarria Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199

Petritze Siderria. Petritze Bidea, 2/g. 943 457188

Rezola Siderria. Caserio Iñizta, 12. 943 556637

Roxario. Nagusia, 96. 943 551138

Saraola Siderria. Camino Orribea, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Berrí. Donostioa Ibilbidea, 30. 943 333944

Yaldia. Camino Olalume, 24. 943 330530

Zapiain Siderria. Erekoteide Etxea, 943 330034

// ATAUIN

Lizarrutzi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069

Troskatea. Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE

Siderria 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. Juri Urkijo, 11. 943 026851

Basterrete. Basterrete Industrialdea, 943 851061

Erekiti. Kale Nagusia, 95. 943 852888

Getxo. Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228

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

Iñuri. Aingeru kalea, 16. 943 852003

Iruñi. Kale nagusia, 120. 943 850017

Izilar. Azpuruabuzo auzoa, 943 852630

Joseta. Aizkibel, 10. 943 853412

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

Laja. Santa Cruz auzoa, 2. 943 851195

Laramendi Torea. Donibane, 10. 943 857666

Maita. Uperre 75 Industrialdea, 943 851103

Maritite. Maritite auzoa, 943 857332

Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756

San Agustín. Azpuruabuzo auzoa, Tel. 943 853492

Suharti. Altzibar etxeidea, 9. 943 025714

Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

Txikiogil. Txerriola auzoa, 2/g. Tel. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)

Añita. Elosiaga auzoa, 2/g. 943 812092

Arrieta. Barrena Kalea, 14 (Urestilla). 943 815754

Balgera I. Enparan kalea, 6. 943 814464

Balgera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389

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

Di-añe. Enparantza nagusia, 1. 943 810097

Eskurza Ostarra. Bº Leizorak, 24. 943 811128

Irauri. Iñedoñon Gurrutibia, 10. 943800416

Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla kalea, 943812271

Juñto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 8150311

Kiruti. Loialoko auzoa, 24. 943815608

Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959

LARRAÑAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío

Urestilla bidea, 2. 943 81 11 80

Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTELA

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loialoko Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001

Mikel Uri. Loialoko Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ordoñu. Harizubide, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)

Orbeago. Nuñez auzoa, 943 810509

Osainpsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660

Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811677 (Pintxoak)

Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)

Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312

Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442

Uranga. Loiala auzoa, 7. Telef. 943 812543

Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi. Jaleteke Altepenea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Añea. Andra Mari, 15. 943 163116

Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122

Barandiaran. J. Miguel Iruñiz, 7. 943 889210

Basakana. J. Miguel Iruñiz, 11. 943 882023

Batzokia. Nagusia, 2/g. 943 086855

Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 88975

CASILLLO HOTEL-JATETXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra Madrid-Iruñi, Km. 417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATETXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etxeidea, 57. 943 88 98 88

Egoki. S. Inazio 19. 943 880037

Goierraldia. Carretera G-64, Km. 1,5. 943 881940

Irizar etxea. Navarro Larrea, 13. 943 161673

Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATALLIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.

Kalea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etxeidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriandendi, 40. 943 889907

Pizapae. Pza. San Martin, 943 882997

Rubioarena. Zaldizurreta 7. 943 885760

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.

Nafarroa etxeidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA

Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaidea.

Hiriburu, 2/g. 943 67 09 28

Venta de Belauñza. Leizotza Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirreñeta. Ibarra, 2. 943 762145

Antxoni. Fraskozuri, 7. 943 762040

Artetxale (pizzería). Artetxale, 1. 943 762537

GIPEZKUAN NON JAN?

Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Undo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627
Don Pedro Muñuzuru. 2. 943 740015
Iruki saserdortetia. Olatza, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muñuzuru, 27. 943 741029
La Bodega Asador. Pedro Muñuzuru, 22. 943 742500
Lanroa. Pedro Muñuzuru, 5. 943 740806
Lerbur. Poligono Lezu, 3. 943 743196
Mintreta. Zona deportiva Mintreta, 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezzenaro, 2. 943 531557
Otzak. San Roque, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, 2. 943 740010
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarribide, 1. 943 740793
Wok 999. Olatza, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, 2/g. 943 521704
ALDURA

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuente San Marcos, 943 52 22 71

Ardaz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Listorreta, 2/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Siderria. Zamalobide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalobide-Zenteloa, 943 347831
Egi-Luz Siderria. B° Zamalobide, 943 523905
Eguzki. Oreatza, 2. 943 341225
Eñ. Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalobide, 2/g. 943 515913
Errenterriko Batzokia. Pza. K. Mibelena, 4. 943 002468
Frantziak. Auzoparko bentak, 943 511445
Frantziak-Berri Asador. Ctra. Cuevas, 943 524184
Fuente de S. Marcos. Fuente de S. Marcos, 943 522711

GAMBRINUS ERRETERIA

Menú del día. Platos combinados, Codditos...
C.C. Niessean, 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirritza, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

IZADI

Pintoso especiales y gran carta de piscoles
Alfonso XI, 9. 943 34 69 49

KB. Camon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Corsu, Izaga, 5. 665 755540
Las Cazueltas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Morino. Sorgintubio, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. P° Izetza, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oena. Zamalobide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Peruena. Astigarraga Bentak, 943 515252
Pizza Sprint. Mirolegitea, 5. 943 522000

POLLO RICO

Polvos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessean (Gamburusi), 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas, Aito Berauru, 943 521661
Rong Hu. (Olatza), Oilbeit, 5. 943 340124
Superegi. Zona Aldeia, 2/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masi-Lendi, 2/g. 943 344290
Txi Matal. Alfonso XII, 23. 943 529614
Telapiza. Alfonso XII, 6. 943 513651
Ur. S. Marcos. 4. 943 511052
Tray-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Verسالes. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalobide. B° Zamalobide, 2/g. 943 519001
Zukezte. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Izeta. Letea, 943 812887
Izara. Letea auzoa, 2/g. 943 813524
Granada. Granada Baserría, 943 815335
Trinvera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZUA

Benta-Mota. Gaztariatzua, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, 2/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzela, 9. 943 715190
San Miguel. Apatzaga Elizatea, 943 714871
Txolaparta. Aranburuzela, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostata. Itsaso, 2/g. 943 890315
Mandubiko Bentak. Mandubia, 2/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador. B° Aztiria, 2/g. 943 733622
Benta Ledor. B° Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Marescos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lorenzo, 943 8871 86

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miquel, 2/g. 943 886243
Oteñe. Larratzi Bidea, 2. 943 889848

// GETARIA

Aiete. Maegas, 2/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astizue. Alto Asador, Portua, 1. 943 140412
Askuero. Aito Maegas, 2/g. 943 130500
Balcarr. Portua, 2/g. 943 508911
Ekain. Herrerrieta, 2. 943 140024
Ginea Labena. Nagusia, 20. 943 140080
Iribar. Nagusia, 39. 943 140406
Itxaspe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Jake. General Armao, 4. 943 140500
Karri. Txorintze, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautika. Kaia, 1. 943 140264
Poiteña. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, 2/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Erparantz, 5. 943 140539

// HERNANI

Alkarrer Siderria. Alkarrer Baserría, 943 553495
Alberio Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeña Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralaz. Zaga, 8. 943 531506
Arsargain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artza. Zuingueta, 9. 943 206348
Artzi. Zuingueta Bailara, 5. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Gozuela, km 9,5. 943 331569
Bentak Berri. B° Urumea, Armao, 943 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Eizemendi Siderria. Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
Elobardi Siderria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Erguoguarda-Enea. Iburruaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 1. 943 551267
Fuskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337
Galizia Etxea. Leno, 68. 943 550031
Galiza Etxea. Galateria, 943 333116
Galiza Artoa. B° Zuingueta, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Gaiko-Lasola Siderria. Eritzieta, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986
Iparragirre Siderria. B° Osiñaga, 10. 943 550328
Iruide. Epele, 7. 943 552480
Iruñtx. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Siderria. Osiñaga, 943 556879
Iturnalde. B° Eritzeño, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastoza, 2/g. 943 550640
Jaurri Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karroxo. Juan de Uribeña, 15. 943 552607
Kirkel. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Siderria. B° Eritzeño, 2/g. 943 555846
Larrazaga Bodega. Zuingueta, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Osiñaga Siderria. B° Osiñaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Siderria. B° Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Iburruaga plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550626
Rufino Siderria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Martindegi, 1. 943 331572

Santa Bárbara. B° Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 52. 943 556481
Txituntzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txituntzi. B° Zuingueta, 76. 943 555724
Ugaldeko. Pagogana, 19. Eritzeño, 2/g. 943 550240
Zelaia Siderria. B° Martindegi, 29. 943 555851

Zingir-Zanga. B° Florida, 54. 943 330397
Zumarr. Urkolaga, 2/A. 943 330656
Zumarrita. Nagusia, 30. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA

Variedad de menús, raciones y platos combinados.
San Miguel Barrieta, 2. 943 65 21 16

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

// HONDARRIBIA

Abarca. B° Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gaztarren, 2/g. 943 665808
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Misarroteta, 1. 943 642789
Ama Lur. Itassarri kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Anitxia. San Nicolás, 943 641680
Aratz Asador de pollos. P° Butrón, 12. 943 643499
Arroka Vinoteca. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foro Kalea, 2/g. 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Araunlarri. P° Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuea bidea, 6. 943 642712
Baltesteana. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

BEKO-ERROTA

Precioso restaurante de cocina tradicional vasca
Luzitua, 943 64 31 94

Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111

Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danontz. Dendak, 6. 943 645663

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Nafari de Arzu, 11. 943 641462
Goxodena. S. Pedro, 79. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

GÜELL MARISQUERIA

Mariscos a un paso del aeropuerto.
B° Amute, 943 64 32 97

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738

Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455

Hule Jaizkibel. Baserrieta Etxeb., 1. 943 646040
Itxarri. S. Pedro, 20. 943 643557

El Capo. Minelero, 62. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940

Izarogena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. B° Montaña, 2/g. 943 645557

Kai-Aide. Itassarri, 89. 943 644622
Kaieia. Itassarri, 4. 943 11965

Kalifornia Hamburgueria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ASADOR-ERRETETIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
B° Arkolla, 33. 943 84 63 09

Larra. Damari, 9. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loredana Berri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Urgarte, 6. 645711
Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771

Manutzar. Ezkuzi, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712

Oilurta Azpi Siderria. Jaizbuita, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739

Ortzadar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
Pizzeria Portubon. P° Butrón, 943 645655

Rafael. S. Pedro, 10. 943 642724
Ramin Roteta. Iruñ, 1. 943 641693

Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarr. Nafarroa Behera, 1. 943 645408

Tiralinas. Santiago, 3. 943 645944
Txangarongi. S. Pedro, 27. 943 642102

Txori. P° del faro 56, 35. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisqueria. Bidaxoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611

Zabala. S. Pedro, 8. 943 644736
Zerta. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskal Euskal Herria. 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, 2/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria, 2. 943 676366

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeategar, 2/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Goardi industrialdea, 943 801198
Muñica. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserio Iburruñtz, 943 652837
Ostatu. Lorenzo Deuna, 7. 639 439562
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiarena. Diseminado, 13. 943 654676

// IRUN

Afadegi Bistrotka. B° Oiberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizbuita, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Alto Asador. Junkal Landabardi, 943 632447
Alto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldea. Pilar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaba, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMEN

Pintoso y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 19

Aran. Mayor, 15. 943 621052

Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173

Atalaia. Arizondo, 69. 943 635518
Estere. Atxan, 2/g. 943 613213

Baserrí. Errotazar, 1. 943 627907
Baserrí Asador. Berrotazar, 5. 943 627745

Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843

Bikote. Pinar, 1. 943 635706
Bil-Milren. Behobia, 2/g. 943 624521

Biribil Palmera. Baserrieta Etxeb., 12. 943 630570
Borda Berri. Mayor, 17. 943 630632

Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614

Café Irun. Letxunberru, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845

Casa Barandiaran. Polig. Sorobarta, 3. 943 610262
Casa Chiken. Av. Iparralde, 57. 943 625703

Casino Siderria. 16. 943 621429
China Town. Fernán Caballero, 3. 943 625997

Claboga. P° Colón, 46. 943 619507
D-Vora Vora. C. Com. Txingudi, 943 635187

Danako. Artizaran, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089

Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Loxal, 12. 943 628867
Don Quijote. Juan Arana, 17. 943 615307

Eguzki. Cipriano Larragala, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tolomeo Landeruero, 9. 943 630185

Elcano. Jose Ezaga, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaino B° Behobia, 943 622629

Errota Berri. Bertolandi Uzapitzi, 67. 943 630481
Estebenea. B° Oiberria, 51. 943 621962

ETH. Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Fañón. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

Ferton. S. Com. Compañía, Behobia, 2/g. 943 632766
Fuenterribia. Fuenterribia, 943 616028

Gamburusi. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gaztelumendi. Plaza 2. Juan, 1. 943 630512

Gran Muralla. Aldura, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 943 632915

</

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Jantokia. Avda. Iparralde, 11, 943 620490
Jinyuan. Avda. Letunborro, 91, 943 639747
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7, 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154
Juanki Taberna. C. Comercial Mendiluz, 943 639831
Karrakua. Polig. Letunborro, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kide Asador. Pirin, 6-8, 943 615187
Korstorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztandte Bertsolariak, 7, 943 630401
La Agracia. Alzakaiz, 1, 943 628561
La Canasta. Calle del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37, 943 627845
La Cepa. Anaka, 30, 943 618404
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92, 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3, 943 618357
La Momma Mia. Berrolarran, 9, 943 635666
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13, 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendiluz, 943 639831
Labeo Etxea. Izquierda, 49, 943 631964
Larriun Artisan. Serapio Mujika, 24, 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lassia. Mourlane Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mujika, 23, 943 615132
Lido. Fuenterria, 12, 943 619356
Lioes Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberrri. Pº Bidasoa, 16, 943 629977
Manolo. Mayor, 13, 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6-B Anaka, 943 615001
Marpe. S. Marcial, 14, 943 624690
Matxinbenta. Pº Colón, 21, 943 621384
Mauro. Sorocata, 943 614546
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, 13, 943 615066
Misión Galicia. Mayor, 20, 943 625564
Mokel. Avda. Iparralde, 58, 943 623896
Morondo. Paginea, 2, 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36, 943 620071
Munantxo. Descarga, 13, Bº Lapica, 943 628413
Nagore Sideria. Gabria, 13-Ventás, 943 634048
Narea. Avda. Iparralde, 5, 943 627672
Nerea. Korrokoitz, 19, 943 631914
Nuevo. Avda. Puñana, 4, 943 616064
Nuevo Salamancá. Serapio Mujika, 28, 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Orri Etorri Taberna. Andreanaga, 1, 943 622890
Orzangi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi. Pza. Ehnera, 7, 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa. Edificio Pabao-Anaka, 943 613924
Patriki Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patriki Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Pizza. Querubén, 3, 943 630399
Pello Landa. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollo Gold. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Risco. Luis Mariano, 7, 943 628880
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º, 943 633557
Singular Floor. Ficoba, 943 639639
Sirimiri. Pº Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 7, 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612684
Telepizza. Lope de Ingoñen, 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627286
Toki Goxo. Pº Ibarra, 12, 943 631224
Tranche. Juan Arana, 13, 943 617112
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
Bº Olaberria, 39, 943 62 32 35
Trinqueta. Mº Junkal Labandibar, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Ehnera, 3, 943 618392
Xtranxu. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 634090
Xtixudu. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Xtixudu. Fuenterria, 8, 943 619317
Vaticano. Pza. San Juan Harria, 943 620059
Vitonia. Arbesko Errota, 19, 943 620785
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Errota, 5, 943 117992
Wamma. S. Behobia, 4, 943 629890
Xabier. Estación, 12, 943 615157
Yong Feng (chino). Fermín Cabelton, 3, 943 62870
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpua. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetri, 1, 943 601 432
Loizto. Poligono Lasbiker, 1, 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39, Itziaz, 943 199370
Burugorri. Muxiarbe 8, Itziaz, 943 199242
Itxaspe. Bº Itziaz, 943 199401
Kaia. Bº Itziaz, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

PERLUKA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y capeas.

Arriola. Avda. Itziaz, 943 60 90 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galizada, 13, Itziaz, 943 19 90 04
Santibarran. Mardari, 943 199397
Txiurri-Txuri Sideria. Mardari, 943 199389
Xorruin. Mardari, 943 199106
Uxomin Sideria. Bº Eitorza, 943 199237
Zubikarary Buri Corri. Muxiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutozabal, 3, 943 372089
Agueda. Hipódromo etorbidea, 2, 943 362709
Bunib. Pº Hipódromo 2, 943 371412
Buggy Hamburgueseria. Jazkibel plaza, 6, 943 366607
Dakara. Nagusia, 8, 943 575859
Errekoatz. Ura Etorbidea, 4, 943 365557
Gorku. Hirubide Balaria, 1, 943 361404
Jalái. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekobete Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berastegui. Loti, 4, 943 366471
Ura Yitxi. Zirkulu Ibilbidea, 15, 943 370379
Otegi Sideria. Camino Ilarrabueta, 2, 943 365029
Patxo Shangai. Pino Mutozabal, 3, 943 371883
Pinea. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustian, 13, 943 362720
Rumy. Nagusia, 7, 943 369341
Tati. S. Juan de Garai, 1, 943 371605
Zaralu. Txoko, Zirkulu Ibilbidea, 1, 943 370192
Xardai. Pº Hipódromo 8, 943 366620

// LAZKAO

Arriko Sideria. Zubi Etorbia, 9, 943 162523
Batzoka. Iringoñen, 4-6, 943 880630
Gambeta. Etxepai, 16, 943 889943
Lazkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Etorbia, 17, 943 887788
MAITE DELIKATSEAN
Exclusiva oferta de platos preparados y menús.
Etxepai, 22, 943 08 76 74
Nerea. Urzartz, 3, 943 08 80 80
Pipas. Lazkaoamendi, 943 880805

// LABERURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI

Especialistas en buenos menús para grupos
Legazpio industrialgas, 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOTEXEA

La mejor barra de pinchos del sur de Gipuzkoa.

Azpiikotexea, 1, 943 73 13 87

Azitia erretegia.

Azitia erretegia, Azitia Auzoa, 943 733622
Benta Lehor. Azitia Auzoa, 943 730094
Eliz-Orondo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantak Cafeteria. Labartagori, 10, 943 731457
Katila. Euzkai Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 943 731494
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 732149
Mandulua. Plazaola, 10, 943 731751
Mañoli Hotel. Nafarra, 16, 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256

OLARRA

Pinchos y raciones "de cuchara", hechos con mimo

Euzkai Herria Enparantza.

Txepeba. Aitzkori, 24, 943 730051

Xarpoi Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, 943 806066
Bartzelena. Etsola auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Insausti. Nagusia, 2, 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16, 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2, 943 714371
gatze-Gain. Alto de Ardiabai, 943 715522
Gatzainzakea. Gatzainzakea, 16, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Ardiabai, 943 714952
Ostatu. 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. Jazkibel, 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 Jazkibel.

Camino Eitorza, 27, 943 52 54 41

Erreka. Gatzainzakea, 27, Polig. 108, 943 490087

Errekaletxe. Bº Gatzainzakea, 943 490285

Etxeberri. Ctra. Lezo-Gatzainzakea, 943 529898

Etxota Taberna. Lopene Plaza, 943 525253

El Puerto. Guillermo de Laxoa, 4, 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709

Ipiñeta. Irurtzun, 35, 943 526590

Ipirio-Enea. Bº Gatzainzakea, 27, 943 529898

Irurtzun. Irurtzun, 60, 943 526190

Izai. Lopene Plaza, 943 519867

Jazkibel. Zubizarra, 943 521966

Kaizale. Polentzarrene, 6, 943 512003

Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599

Lezotarra. Elias Salaberria, 1, 943 512848

Lur Jatexea. Urne, 27, 943 511888

Maritxu Taberna. Domibane, 24, 943 524845

Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12, 943 527897

Orquidea. Urduarbu, 4, 943 527833

Patziku-Enea Asador. Bº Gatzainzakea, 943 527545

Rekaleto. Camino de Gatzainzakea, 27, 943 490285

Sagaratza Sideria. Alto de Albarriña, 27, 943 523541

Saizeta. Nagusia, 2, 943 523244

Sorgin Taberna. Guillermo de Laxoa, 943 527945

Tinellu. Zubizo, 2, 943 527946

Zaldiki. Avda. Jazkibel, 1, 943 344262

Zubitzo Merendero. Zubizo, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37, 943 682091

Leku-Alai. Zubizarra, 97, 943 627616

Ostatu. Txirruti gudariaren plaza, 7, 943 682256

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5, 943 755091

Landa. Garagarza, 32, 943 750229

Luzalde. Mendiarozabal, 943 755144

Toki-Aloi. Mendiarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lemia, 27, 943 801507

Orue. Erpenea (Minas de Troya), 943 801900

Ostatu. Herriko plaza, 27, 943 801166

Patxi. Lemia, 27, 943 801301

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.

Laranga Auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1, 943 604562

Bartzok. Cande de Mutriku, 1, 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, 27, 943 603509

JARRI-TOKI

Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.

Ctra. Deba-Mutriku, km. 3, 943 60 32 39

Kai. Bº Magdalena, 27, 943 603344

Kalbario. Laranga Auzoa, 27, 943 603256

Kofradi Zaharra. Muelle, 27, 943 603954

Miño. Poligono Miño, 943 603180

Pikua. Bº Laranga, 629 105733

San Juan. Bº Laranga, 13, 943 603167

Zelaieta. Estatz, 27, 943 604595

// OIARTZUN

Aduriz Sideria. Arander, 26. Iurretzi, 943 494353
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alhambra. Bº Arregua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametata, 943 492783
Anieta. Bº Altzibar, 943 493036
Aristi Asador. Bº Ugaldete, 27, 943 492558
Aritzabai. Txakola Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldete, 27, 943 493086
Autogiri. Autogista Ab, km 10, 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea, 16, 943 491340
Bida Añeta. Bº Erpenea, 943 492112
Bideharriz Sideria. Arropuak Bidea, 27, 943 492101
Bikain. Zuzarrabai, 9 Ugaldete, 943 492749
Casa Etxeak. 943 490087
Ennoia. Zuzarrabai, 72 Ugaldete, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Izturzun.

Puertoobretka kalea, 2, 943 49 32 90

Forlazea. Camino Egoien, 15, 943 491029

Ganbara. Euzkai Herria, 2, 943 494256

Gofor. C. Com. Carrefour, 943 491241

Gorku-Ebe. Bº Altzibar, 943 492831

LIUTZUZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.

Pza. Bizartza, 7, 943 06 06 25

Inbitxui Asador. Bº Ugaldete, 943 491100

Iriberrí Asador. Camino Egoien, 9, 943 490014

Iru Bide. Eizkorro, 20, 943 490021

Irunderrene. Bº Altzibar, 1, 943 490555

Isasí Sideria. Rafael Piteaboa, 52, 943 260656

Kappa. Tomala, 21, 943 491254

Lala. Landeña, 3, 943 493839

Lintzirin Hotel. Ctra. Madidi-Irun, km. 469, 943 492000

Lushe. Ugaldete, 943 492017

Marcos. Zelaimu-Sup. Ugaldete, 943 494390

Mausta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales.

Inhurrta bidea, 2 (Bº Ugaldete), 943 49 11 94

Mendiri Cafeteria. Ctra. Comercial Mamut, 943 492106

Meria Urkizun. Merka Urkizun, 943 493020

Miren Taberna. Domingo, 1, 943 491227

Nuevo Alamo Asador. Rafael Piteaboa, 54, 943 491196

Olañeta. Tomala, 27, Bº Erpenea, 943 492050

Olizoi. Polig. Lintzirin, 27, 943 493901

Oro Zelai Sideria. Caserio Oro Zelai, 59, 943 491666

Pagoa. Bº Erpenea-Paseo Oro, 943 492613

Paki. Bº Erpenea, 35, 943 490915

Piketoa. Bº Gurutze, 33, 943 491333



Sindikla Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
SORALUZ OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
 Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79
Topekua. Ctra. Aranzazu-Bº Urbirai. 943 782898
Urbia. Erealekide, 32. 943 781192
Urbiafko Logua. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxoa. Lezearri Auzoa. 19. 943 783479
Urtiagaín. Urbirai. 39. 943 780814
ZELAI ZABAL
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
 Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06
Zor. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA
Aldasoro. Urdineta, 27. 943 880023
ALTAMIRA
Gastronomia catalana en el corazón de Goierri.
 Altamirako Irudinea, 685 79 47 55
Echaniz. Urdineta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Herdia. Anpuero, z/g. 943 160471
Martinez. S.ta Maria, 10. 943 880641
Muñoz. Eskual Pilotu, 3. 943 883376
Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Olupio. Pº Domingo Urnau, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Siderria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txinokoi. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubillu. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

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

// ORIO
Aitzondo. Ctra. Nrac. 634, km. 13. 943 832700
Alfanzo Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Andorra. Abesleri, 2. 943 832309
Artila. Ondartza, 67. 943 134835
Arzika. Abesleri, 4. 943 831657
Errotia. Olsakoezia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 3. 943 832855
Holtei Rest. Batea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, 4. 943 830032
Kabaxia Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, z/g. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortzalka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orto-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 830058
Sarxusa Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Xalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 888093
Xixario Asador. Eusko Gudarian, z/g. 943 830019

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

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

// PASAIA
A Coruña. Pº Euskadi, 9. 943 390909
Alkaretze. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Aranburu. Aranzan, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bañua. Eskaintegi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pº Ereketa, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaikibeli. Ctra. Jaikibeli Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
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. Hamarehreta, 3. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 390006
Donibane Marisak. Blas de Lezo, 16. 943 520557
Donostiara. Euskadi, 1. Trintberpe, 943 399071
E-16. Eskaintegi, 16. Antxo, 943 528169

Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erlibana Benta. Aranzandi, 8. 943 247246
Erlizka. Pablo Enea, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Ereduxtu. Donibane, 13. Donibane, 943 512638
Etxe Ene. Eskaintegi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskaintegi, 40. Antxo, 943 513362
Enbar. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goherri. Eskaintegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Aranzalepe, 6. S. Pedro, 943 391846
Iriza. Aranzandi, 5. Trintberpe, 943 394262
Izbia. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164

IZKINIA
Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
 Euskadi Etorbidea 19. Trintberpe, 943 39 90 43
Juntaio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kario. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oraso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintberpe, 943 394751
Maritxu. Eskaintegi Etorb., 2. Trintberpe, 943 399062
Melxi. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Maiet Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383
Mugoluz (Falco Cresta). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 514689
O Fardel. Aranzandi, 6. 943 247008
Oñi Ertori. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Parri-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS
Gastronomia alemana y excelente menú del día
 Euskadi etorbidea, 10. 943 39 23 86
Pitxitxulo. Eskaintegi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskaintegi 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA
Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
 Donibane, 91. 943 51 03 95
Zorzano. Etxezarreta, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA
Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiria. Zubirio, 11. 943 800251

// SORALUZE
Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Bel. Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduki. Santurza, 18. 943 751383
Tzurruka. Tzurruka, z/g. 943 751581
Urtia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA
19-90
Pinchos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA
Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!
 Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Aldaki. Bacchiler Zaldibia, 10. 943 653649
ALLIRI
Ensaladas y platos combinados junto a la estación
 Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

Amaroz. Pº Amaro, 10. 943 671296
Anets. Laramendi, 11. 943 675405
Asteasuara. Herrerros, 18-20. 943 673186
ASTELENA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
 Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 96
Bar Ordiña. Martín Jose Iraola, 4. 943 619797
Benta Aidea. Pol. Ind. Benta Aidea, 943 654079
Beranzubi. Plaza, S. Esteban, 63. 943 651131
Berazubi. Haudeta, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegitegia, 6. 943 673381
Biobide. Udalak Kirodegia, 943 577573

BOTARRI
Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
 Oriña, 2. 943 65 49 21
Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Cañe Iñuria. Gorrni plaza, z/g. 943 616655
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR
Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.
 Santa Clara, 9. 943 67 15 62

Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotchalegi Gooletxia. Plaza Zaltara, 7. 943 670727
Hernialde. Martín Iraola, 10. 943 676654
Hong Kong (China). 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 Gorosabel, 29. 943 67 52 37
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Irritzu. Oriña, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpel. Oriña, 6. 943 655757

K-2
Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa
 Plaza Nueva, 943 11 71 47
Kugela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendialde. Bº S. Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador. Pº Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759

Orbela Taberna. Erremalatorri, 10. 943 616780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Oro Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B
Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos
 Laramendi, 8. 943 39 84 86
Sausta. Pº Blete, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636

TOLOSALDEA
Buenos vinos y mejores menús
 N-Irún-Madrid, km 432. 943 65 06 56

TRIÁNGULO
Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
 Triangulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Txiki. Pablo Gorosabel, 14. 943 650667
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772

UZTURRE TABERNA
Gastronomia italiana y raciones
 Pº Alliri, 1. 943 69 85 13
Zarauzeta. Beititxos, 5. 943 650995
Zurruka. Txiki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA
Aballarri. Izaibabal, 21. 943 330625
Aituna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Golburu, 37. 943 552036
Benta. Golburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Golburu, z/g. 943 330131

BOSTEKO (HOTEL H10)
Precioso restaurante en el hotel más moderno
 Erratzu (Hotel H10), 943 33 73 57
Eluxeta Siderria. Bº Oztaran, 34. 943 556881
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eña Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Frontón. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917

Guria Pentisio jatebera. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria. Bº Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 943 365688
Oñanune Sagardotegia. Oriña, 943 556683
Oñiti. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideporativa. Pintore Kalea, 3. 943 004048
Soción 'Moko' Siderria. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Zurduzola. Eluxeta Baserria, 943 556981
Zaldibia. Izaibabal, 34. 943 551008

// URRETXU
Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN
El menú más variado y la barra más vistosa
 Iparriritia, 16. 943 72 58 87
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan S. Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendona. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugitego, 6. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos.
 Iparragirre, 10. 943 72 14 65
Navarro. Iparragirre, 18. 943 731867
Palacio Orión (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
S.ta Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL
Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344
Arrozain Eretegia. Arrozain Baserria 943 366663
Abrega Jauregia. Altezarra, 943 371150
Antonia Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Erbeeste. Eribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hubi. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007
Izuarpe. Izuarpe, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Aidea, 943 371649
Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Ugaldue, 39. 943 366988
Nagusia. 14. 943 362725

Saizar Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi. Txoko-Aidea, 12. 943 361127
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traoxxoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeidun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Ederi. Errotidea, 1. 943 362755
Xinbarga Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Xirripa. Izazu, 6. 943 361398
Xirri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Xirripa. Kondejuri Zorra, 13. 943 360486
Urdaira Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Aidea, 34. 943 362713

// VILLABONA
Aitzol. Etxevendo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izabalpe. Berria, 19. 943 690623
Oñi Ertori. Berria, 28. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558
Txapeidun. Berria, 23. bjo, 943 696449
Urzippe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA
Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

KIXKURGUNE
Euskal Herriko Zaparok - Sabores de Euskal Herria.
 Oñeta Agrodalea, 8. 943 50 10 86

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

// ZARATZ
Aihen-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Selbitxuenea, 4. 943 830143
Amelia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 4. 943 835975

ANIMA GASTROTEKA
Pinchos y variedad infinita en vinos y carnesas.
 Nafarroa Etorbidea, 4. 943 00 23 42

Argi. Torre Labeaga Parkea, 2. 943 834859
Argiro Txiki Asador. Argiro, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Selbitxuenea, 4. 943 130586
Berlote. Gipuzkoa, 82. 943 836964
Besarrri. Pabiko, 10. 943 134547
Beach Cafeteria. Pº del Malenco, z/g. 943 831282
Berazandi-Berri. Talai Mendia, z/g. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoi Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Europan. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Eze-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 9. 943 832264
Itxas-Lur. Santutxuri plaza, 3. 4. 943 890138

KANDELA
Pasta y cocina tradicional en un paso de la playa.
 Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59
Karlos Arriagonu. Mendiatua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807



Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
 Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
 Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
 Mollari (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
 Mondra Cafetería. Mixelena, 27. 943 834561
 Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
 Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
 Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
 Pío. Ipar, 10. 943 831414
 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
 Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
 Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
 Sunset Bar. Mendibidea, 3A (Molecín), 943 000355
 Tala-Berri Txakolndegia. Tala Mendí, 728. 943 132750
 Telefono Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
 Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
 Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
 Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
 Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
 Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
 Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
 Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
 Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
 Zegamako Ostata. San Martín, 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandoa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Olatza Sidrería. Caserio Olatza, 943 801757
 Zeraingo Ostata. Zeraín Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Sidrería de enero a abril y agroturismo todo el año.
 8º Inukarate-gain, 943 50 10 13

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194
 Arcosena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
 Balneario 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 147694
 Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
 Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
 Portu. Erdikale, 1. 943 147096
 Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
 Abulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
 Belarritz Jan. Beibategi Basemia, 943 696480
 Elizondo Pambikane. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893
 Irarte Etxea. Pedro M. Otaño, 1. 943 693750

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu, 943 69 34 44
 Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Tabasco Hotel), 943 865166
 Algorri Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
 Basusta Asador. Patxika Etxezarreta, 25. 943862073
 Bedua Asador. 8º Bedua, 943 860551
 Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
 El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405

Iriondo. Tokierdi, 38. 943 861390
 Jesuskoa. 8º Oikina, z/g. 943 861739
 Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
 Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
 Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
 Tala-Pe Asador. Faro Zumaieta, 943 861392
 Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
 Tomas. Pza. Eusebio Gurruñaga, 8. 943 860571
 Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
 Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
 Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
 Zumaieta Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Aranzabal. Bidezar, 17. 943 721899
 Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
 8º Etxeberri s/n, 943 72 12 11

Erkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
 Iburrieta. Piedad, 14. 943 720819
 Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
 Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
 Patagonia. Bidezar, 17. 943 534685
 Pollitena. Kalebarren, 6. 943 721767
 Saski. Piedad, 4
 Txurrut. Argixoa taldea, z/g. 943 721043
 Zaldia. Artz Auzoa, 19. 943 720442
 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 josema@ondojan.com



ESSENCIA

a r d o d e n d a

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

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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

Pensiones
con
Encanto



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
 - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
 - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com