

# sagardogaraia

tiempo de sidra

MARCO REAL

47



# euskal sukaldaritza gaurkotua igaran cocina tradicional vasca actualizada en igara



# ratz errete





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



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



Ambiente de Txotx

### ondojan

Nº 218 Febrero 2023 **ZUM EDIZIOAK, S.L.** Patrizio Etxeberria, 7 0230 LEGAZPI Tf. 943 73 15 83 E-mail: zum@zumedizioak.com Impresión Leitzaran Grafikak Depósito Legal: SS-1097/03 iosema@zumedizioak.com

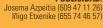
Coordinación: Josema Azpeitia Redacción: Josema Azpeitia e Imanol A. Salvador

#### **Colaboradores:**

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli Carolina Rin, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López y Javier Étayo

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo Diseño: Truke Estudio Grafikoa Maquetación: Ritxar Tolosa

### PUBLICIDAD:







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

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

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

### estúpido concienzudo

### LA CUESTIÓN ES SALIR

os sidreros llevan una racha que está poniendo a prueba su paciencia como sector y como personas. En 2020 la pandemia les pilló en plenta temporada del Txotx. lo que supuso un "corte" de enormes proporciones que les dejó con las kupelas llenas y los bolsillos vacíos. La temporada 2021 fue una completa ruina y al final del año el sector se encontraba, literalmente, desesperado. "Nuca he visto mavor desidia v pesimismo entre los sidreros" nos confesaba Demetrio Terradillos, de la sidrería Urbitarte de Ataun, en una larga entrevista que le realizamos

Finalmente, con la retirada de las mascarillas en hostelería alrededor de Semana Santa v el alargamiento de la temporada, en 2022 se pudo recuperar algo pero no fue, ni mucho menos, como para lanzar cohetes.

Y este año, que se presumía "la temporada de la recuperación", la cosecha de manzana ha sido una auténtica birria, con lo que algunas sidrerías no han podido producir ni un tercio de lo que hacían habitualmente. Y si a eso le sumamos el aumento de los costes de producción y distribución, el empobrecimiento gradual e imparable de la población, el pesimismo generalizado al respecto y el cacareado "cambio de hábitos" general, nos encontramos con un panorama que dista mucho de ser lo que podría esperarse para que el sector tenga esa pequeña alegría que le infunda el ánimo necesario para seguir adelante con las pilas cargadas.

En cualquier caso, los sidreros están algo más satisfechos que en los pasados ejercicios y, quien más, quien menos, se va amoldando a la situación y trabajando con lo que hay, única



manera de afrontar los retos que nos ha dejado la pandemia y todo lo que la ha rodeado.

Por nuestra parte, al igual que el año pasado, editamos un ejemplar dedicado, en gran parte, al mundo sagardozale. Hablamos de diferentes sidrerías y su oferta, entrevistamos a personas del sector y, sobre todo, animamos a la gente a salir a conocer la sidra de este año en su hábitat natural las sidrerías. Juntemos a la familia, a los amigos. a los compañeros de trabajo, y acudamos a estas casas en las que no solo comeremos y beberemos de maravilla, sino que conoceremos gente, nos deinhibiremos, nos relacionaremos, e iremos invirtiendo ese efecto del "cambio de hábitos" al que aludíamos. Ir a las sidrerías implica salir a la calle y potenciar también el resto de bares y restaurantes, tocarnos, sonreírnos, hablarnos, perder el miedo y darnos cuenta de que encerrados en casa frente a la pantalla de turno no sólo no hacemos nada, sino que nos hacen lo que quieren. Abramos la puerta, tomemos sidrerías, bares v calles... la cuestión es salir.

Josema Azpeitia Periodista gastronómico



ONDOJAN 218 FN PORTADA: GURUTZETA X TXULETA 04 MIKFL CORCUFRA 12 TURIS-MO GASTRONÓMICO 14 LA RUTA SLOW 16 DURA LEX 22 DI... VINOS 24 ARTE LÍQUIDO 26 DIETÉTICA 30 ITSASOTIK 34 MENUDO MENÚ 36 MENÚ PICANTE 38 JAKITEA: AS-TARBE SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA) 42 SAGARDOTEGIAK / SIDRRERÍAS 44 TXOTX ASTIGARRAGA 50 TXOTX GOIERRI 53 LA SENDA DEL PINTXO: BUKOI 54 REPORTAJE: AI-TOR BEREZIARTUA 56 AL DENTE: PLATOS DE ORO 62 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 64 RESTAURANTES DONOSTIA 84 AQUAVITAE COCKTAILS 99 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 100 LISTADO RESTAURANTES 102 PLACERES GASTRONÓMICOS 110 DORMIR FN GIPUZKOA 112 CON LAS MANOS FN LA MASA: IÑIGO ETXENIKE 114



# GURUTZETA x TXULETA:

## NUFVA FTAPA

A principios de enero se hizo oficial lo que ya empezaba a ser un secreto a voces: Ander Esarte, propietario y chef del Bar Restaurante Txuleta de la Parte Vieja se ha unido a Jose Angel Goñi, de la Sidrería Gurutzeta de Astigarraga. A partir de ahora Txuleta se ocupará de la cocina y reservas de la zona de restaurante de la sidrería y Goñi seguirá elaborando y comercializando la sidra que, por supuesto, seguirá ofreciéndose en la sidrería.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa

en portada





principios de enero se hizo oficial lo que ya empezaba a ser un secreto a voces: Ander Esarte, propietario y chef del Bar Restaurante **Txuleta** de la Parte Vieia se ha unido a Jose Angel Goñi, de la Sidrería Gurutzeta de Astigarraga. A partir de ahora Txuleta se ocupará de la cocina y reservas de la zona de restaurante de la sidrería y Goñi seguirá elaborando y comercializando la sidra que, por supuesto, seguirá ofreciéndose en la sidrería.

El nuevo proyecto de Ander Esarte y Jose Ángel Goñi conlleva una serie de cambios: la decoración de la sidrería ha sido modificada, eso sí, respetando la estructura actual, las kupelas, etc... pero añadiendo al conjunto un espectacular elemento que acerca el mundo del arte y la historia a la gastronomía: una gran reproducción del Ger-

nika de Picasso impreso sobre los enormes tanques metálicos de la sidrería, lo que le dota de una apariencia terriblemente original además de que, por momentos v en función de dónde nos situemos, creeremos estar viendo la obra original de Pablo Picasso sin necesidad de trasladarnos a Madrid.

Por otra parte, en Gurutzeta x Txuleta se ofrecerán algunos platos además de la oferta habitual del menú de sidrería. Inicialmente, el plato complementario será el Bacalao al pil-pil (ver receta en pág. 9), que podrá ser solicitado en sustitución del bacalao frito... o ser añadido al menú, en función del hambre o la capacidad de cada grupo.

Otro de los cambios que anunciaron Ander Esarte y





José Ángel Goñi es que la sidrería abrirá a partir de ahora todo el año, aunque todavía no han adelantado cuáles serán los horarios en esta nueva etapa.

Tras enterarnos de la noticia, poco antes de la inauguración oficial de la sidrería, tuvimos la suerte de "colarnos" en Gurutzeta. Pudimos también probar su suculento bacalao al pil-pil, su melosa tortilla de bacalao y su sabrosón bacalao frito, y, de paso, conocer a Edu Plaza, cocinero madrileño, gran amigo de Ander, que tras varias décadas al frente del Asador Txistu de la capital del reino, ha decidido acompañar a Ander en esta nueva aventura en la que los amigos de las sidrerías tradicionales van a quedar plenamente satisfechos, y los asiduos a Gurutzeta se van a llevar grandes satisfacciones.

El inicio de actividad de la nueva etapa de la sidrería fue el viernes 13 de enero, y la inauguración oficial con fiesta de por medio y abierta a todo el mundo, tuvo lugar el lunes 16 de enero a partir de las 19:30 con una asistencia masiva de gentes del mundo de la gastronomía en general y la sidra en particular. Tampoco faltaron gentes del mundo del deporte y de diferentes ámbitos culturales v sociales en una fiesta amenizada con trikitilaris, txalapartaris y una txaranga y en la que no cabía un alfiler a pesar del gran tamaño del espacio.

Gurutzeta x Txuleta ya es, por lo tanto, una realidad, una sólida realidad que se ha convertido en una de los principales novedades en esta temporada del Txotx.

(Más información en las págs.8, 9 y 48

















Tanto las páginas 6 y 7 como ésta recogen una serie de imágenes de algunos de los momentos vividos a lo largo de la inauguración, el pasado 16 de enero, de Gurutzeta x Txuleta. La afluencia de público superó las previsiones más optimistas de los organizadores registrándose un lleno absoluto en una fiesta en la que no faltó la música y el buen humor y que se alargó hasta altas horas de la noche. Gurutzeta x Txuleta permanecerá abierta todo el año y además del menú de sidreríaofrecerá diferentes menús como "Urdin" y "Urtebi", que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús "Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila", que oscilan entre 32,90 y 39,90 euros. Una interesante oferta para un proyecto al que deseamos la mejor de las suertes.





## **Bacalao** al pil-pil

Este manjar, difícil de encontrar en Gipuzkoa, será el "plato alternativo" al Menú de Sidrería que Ander Esarte ofrecerá, de la mano de su chef Edu Plaza, a lo largo de esta temporada de Txotx. El cocijnero madrileño nos comparte su receta personal.

### **INGREDIENTES:** (Para 4 personas)

- 4 lomos de bacalao desalado en casa (1 Kg. de bacalao aproximadamente)
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla o cayena
- 4 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra (Edu Plaza usa un aceite navarro de almazara variedad arbequina, aunque cualquier buen aceite puede servir).

### FLABORACIÓN:

Desalar el bacalao en casa durante 3-4 días dejándolo en un punto de sal que nos guste. Para eso, vamos probando los lomos en crudo hasta llegar a ese punto.

En una cazuela ancha, metálica o de barro, calentar despacito el aceite de oliva con el ajo y la guindilla hasta que el ajo empiece a coger color. Retirarlo y colocar los lomos de bacalao con la piel hacia abajo y cocinarlos hasta que dé un hervor.

### La receta de...

**Edu Plaza** SIDRERÍA GURUTZETA X TXULETA (Astigarraga)





Dejar bajar la temperatura del aceite y comenzar a emulsionarlo girando la cazuela con un movimiento oscilatorio mientras la sujetamos con ambas manos, acercándola de vez en cuando al fuego para que no se enfríe... La duración del proceso irá en función del gusto personal. Hay guien la prefiere más líguida, más coagulada... a mí me gusta que quede como una crema, para untar pan.

Emplatar cada lomo de bacalao con su pil-pil por encima y coronar cada plato con el diente de ajo doradito como adorno. Servir inmediatamente para que no pierda calor.



Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA DESDE LA TRANSPARENCIA

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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA email: direccion@enertv.es - web: WWW.ENERTY.ES

TF 943 44 20 38 - 666 86 00 52

# GOIERRI zerbitzuak eta alojamenduak

#### **JATETXEAK**

ARAMA

Toki Alai .......943 88 89 53

Lizarrusti ...... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea ..... 943 16 31 16 Dolarea . . . . . . . . 943 88 98 88 Guregas ...... 943 80 54 80 Kattalin ......943 88 92 52 Kikara . . . . . . . . . 943 88 62 34 Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore ...... 943 88 83 07 Urkiola ......943 08 61 31

GABIRIA

Korta ......943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe ...... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai ......943 18 76 55 Pilarrenea ..... 943 18 78 66

**LEGORRETA** 

Bartzelona ..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu ......943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo ......943 88 19 58 Zezilionea ..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia ....843 73 97 97 Martinez ..... 943 88 06 41 

ORMAIZTEGI

Kuko ......943 88 28 93

Imaz ......943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe .... 943 88 00 44

**ZEGAMA** 

Ostatu ....... 943 80 10 51 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

ALTZAGA

ATAUN

**LEGORRETA** 

ORDIZIA

ZERAIN

BEASAIN

IDIAZABAL

**OLABERRIA** 

ORDIZIA

SEGURA

Mandio ......943 80 17 05 Ostatu ......943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

Olagi .......... 943 88 77 26

Urbitarte ......943 18 01 19

Begiristain ..... 943 80 60 66

Tximista ...... 943 88 11 28

Oiharte . . . . . . . . 686 29 91 58

Dolarea\*\*\*\* . . . . 943 88 98 88

Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

Igartza\* ..... 943 08 52 40 Salbatore\* ..... 943 88 83 07

Alai\* ......943 18 76 55

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

Ordizia\* .......843 73 97 97

Imaz\*\* . . . . . . . 943 80 10 25

HOTELAK

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

ltxune\*\* . . . . . . 639 23 88 89 Petit Goierri\*\* . . . 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

**ATERPETXEAK** 

**ATAUN** 

Lizarrusti ..... 943 58 20 69 e

ZALDIBIA

Alarpe . . . . . . . . 676 33 30 24

ZERAIN

GABIRIA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea

Zerain . . . . . . . . . 943 80 15 05

TURISTIKOAK

**KOMERTZIOA** 

ZERBITZU

ALARPE (ZALDIBIA)

TURISTIKOAK

...... www.ordizian.com

Beko Errota . . . . 639 23 88 89

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi ......943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta ......943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre ...... 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

Arrieta Haundi . . . 943 80 18 90

**ZEDAIN** 

Oiharte . . . . . . . . 680 17 12 91 Tellerine . . . . . . . 943 58 20 31

**LANDETXEAK** 

Bartzelona ..... 943 80 62 06

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

LEGORRETA

MUTILOA

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

Hipika ......676 33 30 24

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11

www.goierriturismo.com











### **IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL**



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



### **GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS**

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

### GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- . ATAUN. Aralar Parke Naturaleko IZ . Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar. Tel.: 943 58 20 69. www. ataunturismoa.eus . www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- ATAUN. Barandiaran Museoa. Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus . www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- BEASAIN. Igartzako Monumentu Multzoa. Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- IDIAZABAL. Gaztaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- · ORDIZIA. Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomia, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- ORMAIZTEGI. Zumalakarregi Museoa. Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- SEGURA. Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- ZEGAMA. Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- · ZERAIN. Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaie Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



### IRITZIA opinión



Crítico gastronómico

A punto de cumplirse un año del fallecimiento de Mikel Corcuera. recuperamos el último artículo que nos escribió, precisamente con la sidra como telón de fondo. Ez zaitugu ahazten, lagun!

^^^^

### EL OLOR DE MI PAÍS ESTÁ EN LA MANZANA



in duda nunca me he considerado un entendido en cuesión de sidra

pero va hace muchos años una vez documentado me lié la botella a la cabeza y tuve la osadía de hablar de nuestra mítica y popular sagardoa. Exactamente un 7 de febrero de 1999, en un artículo con exclarecedor titular: "Viaje de la sidra, del pasado al futuro", del que les brindo algunas reflexiones, estimo que oportunas por ser profecías cumplidas manifestadas en la riqueza actual del mundo sidrero. Y así "decíamos ayer":

"Un año más por esta época, la apertura de la temporada del txotx sitúa en el primer plano de la actualidad a la sidra. bebida embriagadora como su propio nombre indica en latín, y que como pocas anda a caballo entre elementos tradicionales y decisiones de futuro que afectan a su supervivencia. Es un producto que llegó a cosecharse en toda Euskal Herria y que, por diversos avatares, su producción ha quedado concentrada sólo en la provincia de Guipuzcoa, principalmente en la zona que delimitan Astigarraga, Hernani, Urnieta y San Sebastián. Además por supuesto de Usurbil.

No sólo la sidra ha sufrido a lo largo de los años transformaciones manifiestas, sino que su propio escaparate, el que le permite promocionarse y difundirse, el rito de la probaketa o espiche, más conocido como sidra al txotx, ha acometido un cambio sustancial, tal vez uno de los más importantes de cuantos se han producido en torno a esta bebida chispeante. De ser una necesidad técnica y comercial para que los elaboradores y sus posibles clientes conocieran las nuevas sidras, ha pasado a convertirse en un auténtico deporte de masas, una costumbre social arraigada y masiva, que mueve a auténticas peregrinaciones de seguidores del mito, más que del rito. El término txotx hace referencia a la costumbre de degustar la sidra desde la misma cuba mediante un pequeño agujero realizado en la madera. De hecho, la palabra txotx es un diminutivo del término euskérico zotz, que significa "ramita de árbol", pero que, por extensión, es alusivo también al trozo estrecho de madera con el que se tapa el orificio de la cuba, si bien en la actualidad, la mayor parte de esos orificios se cierran con pequeños grifos de diversas formas. Un palito que, en definitiva, se muestra como el medio casi mágico de comunicar el misterio de la nueva sidra con los degustadores. Otros términos que se asocian con este rito secreto -cuasi masónico- son txiri y mojón. Al parecer, en la zona de Tolosa, Aduna y Zizurkil, usan en vez de txotx el vocablo txiri, que es el diminutivo de ziri, palabra con la que se denomina a las cuñas de madera. Otra de las palabras clave en torno a la sidra y su consumo es el tan cacareado *mojón*, que es la designada para expresar que los comensales pueden dejar de comer, porque se va a abrir alguna cuba. Al parecer no es un término relacionado exclusivamente con las sidrerías. Cuestiones lingüísticas aparte, tanto en el rito de txotx como en la propia elaboración de la sidra lo que se puede declarar sin compleios es que cualquier tiempo pasado no fue mejor, ni el futuro de su calidad está del todo asegurado, por mucho que se empeñen los sidreros más responsables y la propia Administración. Entre sus grandes carencias se encuentra que, todavía en la actualidad, aproximadamente el 75% de la sidra embotellada se vende sólo en Guipuzcoa, lo que quiere decir que tiene un provección exterior casi anecdótica. El consumidor no acaba de identificar las marcas. de manera que no se produce el efecto de arrastre de la marca fuerte hacia la débil. Entre otras cosas porque sólo un 30% de las botellas se vende etiquetado, con lo que es muy difícil que el público memorice las marcas. En realidad, parte de sus pecados nacen de sus virtudes: su naturalidad, su poca graduación alcohólica, lleva pareja una mayor inestabilidad que otras bebidas que, como el vino, poseen mayor acidez fija, grado y taninos, que actúan de conservantes en su evolución en hotella

Otra de las tareas pendientes es la eliminación de esas feas lías o posos que, por paradojas de la vida, tienen un nombre francamente tierno y amable, como es el de ama. La cuestión es bastante fangosa, ya que se corre el riesgo de que el filtrado no sólo se cargue a la madre sino también a la esencia misma del producto, desnaturalizándolo por completo.

En todo caso, su presente es prometedor, si miramos los avatares a los que se ha visto sometido en el pasado. Si bien hubo épocas cuyo nivel de consumo fue bastante más destacado que el actual, su aceptación inmemorial y masiva no lo fue tanto por placer y por la excelsa calidad del producto, sino porque era una bebida que no tenía ningún tipo de competencia. El vino era bebida reservada para los más pudientes y para las grandes fiestas. La primera de las referencias de un decaimiento en el consumo de la sidra en Euskal Herria se remonta al lejano año de 1523, cuando los pescadores vascos traen de las Antillas el maíz. La consecuencia más directa fue que los campos de maíz eliminaron gran parte de los manzanales. Ya en el siglo XIX, la revolución industrial también fue otro factor negativo de cara a la producción de sidra. Muchos baserritarras, sobre todo los más jóvenes, dejaron el campo y pasaron a ser trabajadores fabriles, cuestión que acarreó una despoblación del campo evidente y un envejecimiento del campesinado, de forma que la agricultura se convierte en algo residual. A la par, el pino, base de la industria papelera, irá ocupando el lugar del manzano.

Ni que decir que la guerra civil posterior es uno de los puntos de inflexión más bajos en torno a las sidrerías. Además, coincidió con un fenómeno instaurado desde principios de siglo en Guipuzcoa, la transformación de las sidrerías en otro elemento que sería a la postre decisivo a la hora de configurar una de las singularidades de su cocina: las sociedades gastronómicas.

Tampoco fueron boyantes los años que le siguieron. En los cuarenta, la producción de sidra es escasa. El vino, ya con mejores transportes va desplazando a la bebida autóctona. Además con la hambruna de posguerra toma plena vigencia ese dicho que afirma que "sin comer no apetece beber".

### La crisis de los setenta

Pero cuando la industria de la sidra tocó fondo fue a comienzo de los setenta. La masificación de bebidas de trago largo y fácil. como la cerveza, tuvo gran culpa de ello. Vistas así las cosas. era el momento de darle un empujón, un necesario relanza-



miento que le alejara de su muerte anunciada. Los sidreros jóvenes cuestionaron la propia sidrería y, sobre todo, los métodos artesanales de producción, que tenían poco de arte y menos de sanos. Por eso comenzó la replantación del manzano autóctono y la progresiva renovación tecnológica: maneio de densímetro. utilización del frío e introducción del acero inoxidable. Más tarde se impondrá el etiquetado de las botellas hasta llegar a un modelo único de éstas. Así empezó un camino aún no allanado del todo: las claves de la personalización y reconocimiento de la sidra vasca, que todavía hoy pasan necesariamente porque los manzanos vavan recuperando primacía en el caserío. Que así sea" Y como felizmente esta siendo pese al lunar de la Pandemia.

Y es que, a pesar de los pesares, hoy en día siguen teniendo plena vigencia las encendidas palabras del vate normando que, añorante, afirmaba: "El olor de mi país está en la manzana".



## Zurrumurru KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

### TURISMO gastronómico



Consultora de turismo

¿Qué tal si os propongo elaborar mosto de manzana en familia? ¿O un taller de sidra casera, o de pizza de manzana para los más cocinillas?

····



### MÁS ALLÁ DEL #TXOTX

legó enero. Arrancamos un nuevo año. ¡Feliz 2023 por cierto...! Seguro que tenéis ganas de descubrir algo nuevo, pero también de volver a disfrutar de momentos que ya forman parte de nuestro ADN. Como el arrangue de la temporada de sidra.

En enero se ha celebrado el XXX Sagardo Berriaren Eguna y hemos dado la bienvenida como se merece al resultado de la última cosecha que con tanto mimo trabajan nuestros sagardogiles.

Volveremos a acercarnos a las sidrerías para disfrutar de gure sagardo berria y también, cómo no, de la tortilla, del bacalao y la txuleta. Pero hoy me gustaría invitaros a conocer el mundo de la sidra más allá del #txotx. A vivir la cultura de la sidra de la forma que más os quste.

¿Sabíais que podemos descubrir senderos, caseríos y la naturaleza que rodea a los manzanos acompañados por quías expertos y degustar sidra? ¿O los secretos del rio de sidra en bicicleta con una cata de sidra y pintxos? ¿Qué tal si os propongo elaborar mosto de manzana en familia? ¿O un taller de sidra casera, de kéfir de manzana o de pizza y masa madre de manzana para los más cocinillas? Y para los deportistas, que sepáis que podéis ser remeros por un día, embarcar en una trainera y remar por la ría de Orio, para terminar la experiencia con un txotx y menú en una sidrería.

También podemos optar por algo más clásico, como una degustación guiada y comida en sidrería, o la versión más original: visitar la sidrería, degustar la

sidra y ... ¡almorzar con los sidreros! En este caso son Maite y Haritz de Oiharte Sagardotegia, a los que tengo la suerte de conocer un poco, así que os garantizo que será una experiencia increíble.

Sagarbike, Sagartrekking, una visita a Sagardoetxea, talleres de txalaparta, de sidra, la trainera, el remo y nuestros sagardogiles, que os esperan para haceros disfrutar. Esto se merece un txoooootx.

IG @sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

IG @sagardoaroute www.sagardoaroute.eus

IG @euskalsagardoa www.euskalsagardoa.eus





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



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

PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...) **PURÉS Y FRUTAS** REPOSTERÍA Y TEXTURAS PESCADOS Y MARISCOS HONGOS Y TRUFAS ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS CAZA MAYOR Y MENOR CARNES PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

### SATXA ZEBERIO: SAGARDO EKOLOGIKOA

En AURKI, en cuestión de sidra, apostamos por Satxa Zeberio, pequeño productor de Errezil que elabora una sidra natural y ecológica D.O. Euskal Sagardoa sin aditivos ni sulfitos con manzanas 100% de Gipuzkoa fermentadas artesanalmente



Zeberio también elabora vinagre de manzana ecológico Biok sin filtrar ni pasteurizar, un producto vivo con un potente poder probiótico. Lo hay normal, macerado en barrica con limones y naranjas y balsámico. Una delicia para el paladar.

Todo ello sin olvidar los zumos de manzana Biok. naturales, nutritivos v sin aditivos. Lo hay 100% Manzana, Manzana con Limón y Manzana con Jengibre.



COMERCIAL AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

### LA RUTA SLOW arabatik



Donostia v Las Palmas mantienen una unión especial hace años, gracias a sus relaciones turísticas v a pasiones compartidas como el surf, del que ambas son punto clave.

.....

·····

### LAS PALMAS DE GRAN CANARIA Y DONOSTIA UNIDAS POR SU GASTRONOMÍA

I acogedor Hotel Barceló Costa Vasca de Donostia acogió recientemente una atractiva alianza entre la capital quipuzcoana y Las Palmas de Gran Canaria. En el marco de la campaña de promoción turística que han emprendido el Ayuntamiento de la capital insular, la aerolínea Binter y el Santa Catalina a Royal Hideaway Hotel, disfrutamos de un encuentro gas-

tronómico a cuatro manos entre sukaldaris con estrella Michelín como el restaurante Poemas by Hermanos Padrón, capitaneado por la cocinera. Iciar Pérez, junto a Jerónimo Pena, del restaurante Andra Mari.

"Esta primera parada", explicó el conceial de Turismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Pedro Quevedo, "ha servido para mejorar la percepción que sobre Las Palmas de Gran Canaria se tiene en el País Vasco", uno de los mercados emisores prioritarios que establece el 3º Plan de Marketing Turístico de la

La experiencia fusionó los sabores de Gran Canaria y la tradición del País Vasco en la misma mesa contando con algunos de los platos más representativos de los hermanos Padrón y del Andra Mari, una propuesta que trasladó la esencia del restaurante Poemas y el producto tradicional de la cocina del restaurante vasco.

Las Palmas de Gran Canaria y Donostia-San Sebastián están conectadas todo el año gracias a los vuelos directos de la aerolínea Binter que unen los aeropuertos de Gran Canaria v San Sebastián. La compañía aérea empezó a operar esta ruta en diciembre de 2021 con dos



frecuencias semanales, los jueves y los domingos, que facilitan los desplazamientos tanto de fin de semana como más largos.

#### Conexión más allá del sabor

Las ciudades canaria v vasca mantienen una unión especial desde hace años, gracias a sus relaciones turísticas y a pasiones compartidas como el surf, deporte del que ambas ciudades son puntos clave en la geografía nacional. Con iniciativas como 'Las Palmas de Gran Canaria Gastrotrip', la capital grancanaria busca continuar reforzando esta relación y captar turistas residentes en el País Vasco.

Por gastronomía, y temperatura, no será... Nos separán únicamente dos horas y media de plácido vuelo desde Hondarribi o Foronda en Vitoria-Gasteiz.



# Aimarez

Vinos y bodegas propias en Labastida (Rioja Alavesa)



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

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







EDICIÓN



**BLANCO VIURA** 

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





### **JAVIER ESCUDERO Director Comercial de Roldan Netya:**





### "HAY QUE AGUDIZAR EL INGENIO PARA NO PERDER EL PULSO AL MERCADO"

(Entrevista publicada originariamente en el nº 209 de la revista de Hostelería CaterNews)

¿Qué es en la actualidad Roldan Netya?

Roldan Netya es en la actualidad una empresa referente el sector de la distribución de soluciones globales de higiene, limpieza y desinfección. Abarcamos varios sectores productivos, y estamos muy centrados en generar valor en el sector de la hostelería.

#### Este año cumplen su 40 Aniversario...

Nuestra empresa fue fundada en el año 1982, por Sebastián Escudero, gran emprendedor que vio en su día las carencias de higiene con las que se vivía en aquellos tiempos, pensó que era algo que solo se podía mejorar y empezó a ofrecer soluciones en muchos ámbitos donde no se estaban empleando unas correctas medidas de higiene. Hasta nuestros días, donde este mismo año celebramos nuestro 40 aniversario.

¿Qué es lo que más ha cambiado de hace 40 años a ahora?

Durante 40 años de historia han pasado muchas cosas, los sistemas y productos han ido evolucionando al igual que el sector de la hostelería. Ahora hay mucha más información y los clientes están mucho mejor organizados. Es muy importante ser un socio que aporta valor, el mercado nos debe ver como una solución a las inquietudes y necesidades que van surgiendo. Sin duda el mundo cada vez gira más rápido.

En la actualidad disponen de 7 delegaciones y un portfolio de más de 6.000 artículos, ¿no?

En la actualidad contamos con 7 delegaciones repartidas por todo el territorio nacional, intentando aportar cercanía e inmediatez, al mismo tiempo que podemos ofrecer un servicio global/nacional.

"EN LA ACTUALIDAD. NAVEGAMOS EN AGUAS POCO ESTABLES. EN ESTOS TIEMPOS HAY QUE TENER CLARO EL RUMBO Y HACER SACRIFICIOS"





#### ¿Quiénes son sus principales clientes?

Contamos con clientes muy importantes como Grupo con Fuego, Hoteles Vincci, Llao Llao, Balneario de Archena, y un largo etc.

#### ¿Qué es lo más difícil de la distribución?

Vivimos unos tiempos complicados, a la dificultad que ha supuesto la Covid 19, ahora añadimos una situación inflacionaria sin precedentes en los últimos tiempos. Estamos muy centrados en ofrecer sistemas que nos permitan optimizar al máximo el uso de los productos, celulosas... en busca de un aumento de la productividad donde hay que agudizar el ingenio para no perder el pulso al mercado.

¿Qué estrategias están incorporando para

#### satisfacer a sus clientes?

Nos situamos junto a nuestros clientes, tenemos que entender por las dificultades que estamos pasando, pero como en todo, siempre hay quien está más hábil v rápido para adaptarse a los cambios, hemos desarrollado una aplicación donde el cliente puede gestionar sus pedidos, productos y conocer sus condiciones en todo momento, con toda la información necesaria.

#### ¿Qué aspectos son imprescindibles para el futuro?

En la actualidad, navegamos en aguas poco estables, en estos tiempos hay que tener claro el rumbo y hacer sacrificios, pero sin duda seguiremos avanzando, con las ganas e ilusión que en 1982 puso nuestro fundador.

ROLDAN NETYA es una empresa con 40 años de experiencia en la distribución de productos y sistemas para la limpieza e higiene en colectividades, hostelería e industria. Durante este tiempo han sido pioneros en la introducción de productos y sistemas destinados a mejorar los niveles de higiene y calidad hoy referentes en el sector de la Limpieza, Higiene y Protección Profesional y más de 80 profesionales con un objetivo común: la satisfacción de sus clientes. Disponen de más de 6.000 productos en stock y 20 gamas de productos en más de 6.000 m² de almacenes para llegar al 100% de las necesidades del cliente. Cuentan también con una moderna red de distribución, con 20 vehículos de reparto.



### **DURA LEX** sed lex



Una vez que una DO o una IGP están inscritas en el registro de la UE, están protegidas frente a usos indebidos o fraudulentos

### TX0TX II

stoy de aniversario. Con este ya son doce los artículos que he escrito para Ud. estimado lector. Y lo primero que quiero hacer es darle las gracias, tanto si ha leído los doce, como si se ha saltado alguno, gracias por prestarme parte de su tiempo. Espero no haberle aburrido demasiado. También agradecer a los que tan generosamente me han dado un espacio en la revista.

Francamente, espero no haberle hecho el viaie demasiado duro y que por el contrario lo hava disfrutado. Si fuese así espero de corazón que encuentre un momento para brindar. Por mi parte, he decidido celebrarlo abriendo una botellita de sidra que acompañaré con una chuletita, por aquello de no beber en estómago vacío.

Y en esas cavilaciones andaba yo, intentando decidir qué sidra, v empecé a ver sellos v simbolitos pero sin entender demasiado bien qué eran cada uno, y me puse a leer, y así fue como me entré de que en 2016 nació la **Denominación** de Origen Euskal Sagardoa, cuya idea era proteger no solo el producto, sino los propios productores y mantener de esa manera la tradición de nuestra sidra. Actualmente la sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa está elaborada al 100% con manzanas autóctonas del País Vasco. Por otro lado los consumidores podemos encontrar de forma más habitual la marca Gorenak, que si bien respeta también la tradición de la sidra vasca, puede estar fabricada con manzanas no autóctonas.

En general los productos de denominación de origen protegida son aquéllos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuva producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman



el nombre

Una vez que una Denominación de Origen Protegida o una Indicación Geográfica Protegida están inscritas en el registro de la Unión Europea, gozan de derechos de Propiedad Intelectual, estando protegidas frente a usos indebidos, o fraudulentos que pretendan aprovechar la buena fama de un producto para lucrarse de una u otra forma.

En el caso de nuestra Euskal Sagardoa, La Denominación de Origen tiene 115 tipos de manzana admitidas en sus 500 hectáreas de manzanales y hay 248 productores de manzanas de Araba, Gipuzkoa y Bizkaia dándonos un producto de primera categoría para que después 48 sidrerías de la D.O. Euskal Sagardoa, poniendo en valor la manzana autóctona, elaboren y comercialicen las sidras.

La Fundación **Hazi Fundazioa** certifica todo el proceso. empezando desde los manzanales hasta la botella. La sidra controlada debe superar los análisis organolépticos y físicoquímicos para comercializar la Euskal Sagardoa bajo sello, dicho proceso se certifica en el Laboratorio Fraisoro.

Así que con estas garantías y sabiendo esto... van a ser un par de botellitas en vez de una, las que caigan para celebrar este aniversario, y le recomiendo, estimado lector, que también se abra Ud. alguna, que bien merecida la tiene por acompañarme este tiempo.



### Consulting T&U Abogados

Despacho especialista en: • Laboral y Seguridad Social

- Civil
- Penal

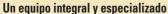
Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. **943 45 63 35** info@consultingtu.net

### **BAI REFORMAS (Idiazabal)**

### **EXPERIENCIA, SERVICIO** Y PROFESIONALIDAD

"En nuestra empresa, lo que se habla es lo que se hace" es la frase que emplea **CRISTIAN ILBAN**, responsable de Bai Reformas, para expresar la seriedad de esta casa que dirige desde 2013, aunque su experiencia data de antes del año 2000.

on, por lo tanto, 10 años los que Cristian lleva dirigiendo Bai Reformas, pero más de 23 los de su experiencia en un sector del que conoce todos los recovecos: "Antes nos dedicábamos más a la edificación, pero ahora sobre todo trabajamos reformas. Eso sí, una reforma no es solo el baño o la cocina, hay reformas integrales, reformas parciales, reformas de locales comerciales, fachadas, locales de hostelería... también reformamos caseríos, algo que se nos da muy bien, y podemos construir una casa de arriba a abajo".



Para llevar a cabo todas estas labores, en Bai Reformas cuentan con una plantilla de más de 15 personas especializadas en todos los ámbitos: "Tenemos tenemos fontaneros, pintores, pladuristas, electricistas, carpinteros y albañiles. Salvo la fabricación de ventanas, nos encargamos de todos los aspectos de una obra. Y la mayoría de la gente que utilizamos están en plantilla, no son subcontratas. Así no estamos pendientes de gremios externos y cumplimos los plazos acordados".

### Diseño 3D, asesoramiento... y realidad virtual

En Bai Reformas no se limitan a acometer las obras. Desde hace más de 10 años cuentan en su plantilla con una **diseñadora** de interiores. Nagore, gracias a la que elaboran planos y preparan diseños en 3D para mostrar al cliente cómo quedará su reforma. "No sólo reformamos. También aportamos ideas para mejorar las obras. Ofrecemos, incluso, la posibilidad de usar la **realidad virtual**. Ponemos unas gafas al cliente y este puede ver cómo será su baño o cocina y moyerse por él" comenta orgulloso Cristian. Y, por supuesto, en Bai Reformas colaboran también con **arquitectos e ingenieros** para los trabajos que requieran de un servicio técnico especializado.

#### Nuevo local en Idiazabal

Para ofrecer un meior servicio a sus clientes Bai Reformas cuenta desde julio de 2022 con un completo pabellón en el polígono Goardi de Idiazabal en el que además de una atención personalizada pueden verse ejemplos de baños y cocinas ya terminadas y los materiales que se utilizan (cerámicas, maderas, puertas, mamparas...). "Otra ventaja que ofrecemos" subraya Cristian, es que nosotros mismos fabricamos los muebles de cocina en el estilo que necesite el cliente: moderno, rústico, mezclado... a gusto del consumidor".

#### **BAI REFORMAS**

Tf: 943 887 640 - 677 577 339 - www.baireformas.com















Jon Méndez (Vinatería Viniápolis) Bermingham, 8 (Gros) Tf. 943 28 99 99 DONOSTIA

### **PLANOTS** 2014 (D.O. PRIORAT)

a Familia Cal Pla es propietaria de 6 fincas en el municipio de Porrera con un total de 50 hectáreas de tierra plantadas. Las variedades que comprenden son muy diversas, desde la cariñena y la garnacha, hasta variedades más escasas en el Priorat como el picapoll blanco y el trepat blanc.

Durante unas ocho generaciones, la familia de Joan Sangenís ha estado produciendo vino a granel en la bodega de cal Pla, una casa de la que se tiene noticia en documentos escritos desde el año 1814. No fue hasta el año 1996 que Joan, una vez finalizados los estudios de enología, se decidió a expandir el negocio familiar instalando maguinaria moderna e iniciando el envasado del vino en hotellas

Un Priorat digno de admiración, exquisito y elegante, con un buen potencial de guarda pero ante el cual es difícil resistirse, Planots de Celler Cal Pla es un vino de viñedos viejos, con una nariz frutal y compleja que Joan Sangenís elabora con garnacha y cariñena a partes iguales de cepas de más de cien años y con unos rendimientos de alrededor de medio kilo. Enveiecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés. Planots tiene 15 meses de crianza. Es un tinto muy complejo y expresivo estructurado y denso, con buena integración de notas frutales, maderas finas v minerales.





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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes** 



### **URBITARTE** SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com

### **ARTE LÍQUIDO** cócteles v +



### LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y LA COCTELERÍA

Una moda pasajera o una realidad? Cada vez estamos mas concienciados en cuidar

el medio ambiente, aprovechando los recursos naturales que nos brinda el planeta y nos preocupamos de que lo que desperdiciamos y contaminamos no solo sea lo mínimo posible, sino que también buscamos devolverle al planeta una parte de lo que nos ha aportado.

Aparte de tirar los posos sobrantes del café, ¿se te ocurre que podemos hacer con ellos? Pues Kafea Eco. un proyecto de Ekogras, han buscado una opción para reciclar no solo el 100% de las capsulas de café sino también los propios posos del café. Los posos del café son ideales para abonar diversas plantas como rosas, arándanos, fresas u hortensias, de esta manera completamos el ciclo de la vida de la planta del café. Así, como las capsulas se reutilizan para hacer otros productos.

Por otro lado, los cocteleros siempre estamos buscando productos novedosos, y en muchas ocasiones pensamos que un producto exótico del caribe o Asia tiene mas valor o nos puede sorprender mas que un producto cercano como pueda ser una manzana de Astigarraga o pera de Villabona) Además, con los procesos de cocina que actualmente se utilizan en coctelería, podemos consequir líquidos tan sorprendentes como un suero de queso, aqua transparente de tomate...

Estamos comenzando a oír un nuevo termino, cóctel rural, y es que la coctelería esta llegando cada vez más a cualquier rincón de la tierra, independientemente del núcleo urbano o rural donde se encuentre el establecimiento. Si hablamos de autenticidad en los cocteles, así como de recuperar antiguas tradiciones milenarias como las de realizar un tepache o un shrub, son elaboraciones ancestrales pensadas principalmente para conservar los alimentos pero que ahora se están recuperando estas tradiciones para elaborar nuevos productos.

El coctel rural, se nutre principalmente de los productos que se han estado elaborando toda la vida, pero a su vez huscando como transformar estos alimentos solidos en productos liquidos, como por ejemplo hacer un Bitter de piperras o por ejemplo un sirope con los restos de las manzanas que se han utilizado para hacer la sidra.



### **MARY TFA**

#### INGREDIENTES:

- 4 cl. Ron Plantation 3 Star
- 1.5 cl. Licor artesano de pera
- 1.5 cl. Sirope de manzana
- 10 cl. Infusión de te verde y lima
- 3 dash fee foam

#### **ELABORACIÓN:**

Primero haremos la infusión de te verde con las cortezas de limas o limones verdes durante 3 minutos, posteriormente dejaremos que se enfríe, una vez con el te acabado, mezclaremos todos los ingredientes en la coctelera, agitaremos bien y serviremos en una taza de tea



# HERAS CORDÓN **BODEGAS Y VIÑEDOS**



## DISTRIBUIDORES OFICIALES PARA GIPUZKOA

### **DONOSTIALDEA**



### CASA JAUREGI

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

### **TOLOSALDEA**

BENTA-ALDEA

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

### EIBAR Y COMARCAS

### COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

"Precisión, elegancia y frescura de 60 hectáreas de viñedos propios"

### www.aquavitaexperience.com

Ofrece a tus clientes experiencias culinarias únicas y exclusivas en su viaje a Donostia.

Talleres gastronómicos y catas a medida





### Damos un toque exclusivo a tu evento poniendo el foco en una experiencia de cliente única.

### 01 Eventos corporativos

Dirigidos para que empresas puedan realizar un whorkshop o bien dar un valor diferenciador a una comida o cena.

## Armonías

Versión 2.0 de un maridaje tadicional. Eventos destinados a diseñar una aromonía de platos y cócteles.

## Eventos privados

Eventos exclusivos: que se puedan realizar en nuestro showroom o bien en nuestras instalaciones de la escuela de cocina.

### ¡Solicita información sin compromiso!









### DIETÉTICA y alimentación



### ARDOR DE ESTÓMAGO



Quién no ha sentido acidez de estómago alguna vez?

El ardor se produce cuando el contenido gástrico pasa del estómago al esófago. Sentimos una sensación de quemazón, que incluso puede darnos regurgitaciones e incluso dolor torácico. Este ardor se suele tener en ocasiones, y es normal tenerlo de vez en cuando

Este ardor puede empezar a ser un problema cuando empezamos a tenerlo habitualmente. A largo plazo pueden conllevar otras dolencias como úlceras o aumentar el riesgo de cáncer de esófago.

Que el contenido del estómago vuelva en dirección contraria suele deberse a varias causas: porque aumenta la presión dentro del estómago, o bien se relaja el esfínter gastroesofágico. Incluso puede ser que se esté irritando o dañando nuestra mucosa del estómago y que como respuesta el contenido acabe retrocediendo.

Lo que comemos es importante. Afecta al reflujo de dos modos:

- Bien disminuvendo el tono del esfínter esofágico, es decir la presión con la que se cierra: la grasa a un nivel general relaja el esfínter, las proteínas en cambio ayudan a que esté más tiempo cerrado.
- Alimentos que irriten directamente la mucosa: el café, los zumos de cítricos, y sobre todo las bebidas alcohólicas. Aunque podamos pensarlo la acidez que podemos sentir no está relacionada por la acidez de los alimentos propiamente dicha. Quizás el único ejemplo que rompe la regla son los cítricos; son ácidos y nos pue-

den dar acidez. Pero el yogur que es ácido por ejemplo no nos tiene porque dar acidez.

Algunas recomendaciones para evitar el ardor son evitar las grandes comilonas, el estrés, o comer rápido.

Otra historia ya es la hernia de hiato y otro tipo de patologías. Si tienes acidez estomacal más de dos veces por semana pregunta a tu médico.





Carolina Rin: Consulta especializada en sobrepeso y obesidad. Salud en la mujer (Menopausia), Alimentación infantil y Educación nutricional

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



### **BEER DENDA**

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

Novedades semanales km0, nacionales e importación



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

- Padre Larroca, 8 20001 Donostia (Gros)
- hopabeerdenda.com
- 943 043 097
- 655 804 404
- hopa@hopabeerdenda.com
- **◎ ⑥ ♡** hopabeerdenda

### "NO PODEMOS JUZGAR A NADIE POR LO QUE COME"

arolina Rin una profesional de la alimentación en su formato 360°: es Técnico Superior en Dietética y cocinera profesional. Dentro del mundo de la dietética está especializada en sobrepeso y obesidad, salud hormonal de la mujer y alimentación en la infancia y como cocinera profesional tiene un gran bagaje llevando la cocina vasca a lugares tan remotos cómo Nueva Zelanda o Las Bahamas. Ha sido instruida por maestros como Juan Mari Arzak y Martin Berasategui.

Toda su experiencia la pone en promover hábitos de alimentación saludable bien a través de su consulta de Dietética, así cómo de talleres de cocina & nutrición enfocado a una alimentación saludable, a la etapa de la mujer en la menopausia y sobre todo a educar a los niños y niñas en hábitos saludables con una base de cultura gastronómica.

#### 1- El término de alimentación saludable ¿se nos está yendo de las manos?

Estamos en una época de contrastes. En los últimos cincuenta años ha habido grandes cambios en la alimentación y su consumo. Nunca en la historia ha habido tanta oferta de alimentos e información (que muchas veces desinforma). En Euskadi un 25% de la población infantil tiene problemas de sobrepeso y obesidad, por una mala nutrición, que se traduce en un adelanto en edad de enfermedades cardiovasculares, diabetes y algún tipo de cáncer. Y tras la pandemia solo un 40% de los niños vascos consumen frutas y verduras a diario.

La globalización ha hecho que se popularicen no solo nuevas recetas, sino que también han surgido nuevos estilos de alimentación, dietas y filosofías en torno a la comida. Hay una preocupación real por comer más saludablemente y hacer ejercicio, pero el ritmo de la vida y las obligaciones diarias influyen mucho en la calidad de lo que se come y es una de las causas del empeoramiento de la alimentación. Hoy en día la elección de un alimento u otro se rige por dos factores: el precio y su facilidad de preparación.

En el artículo de este mes hablo de los trastornos de alimentación (TCA) tras la pandemia han subido los casos, sobre todo en menores de 12 años. Os invito a leerlo. (Ver pág. 19)

### 2- Otro de los grandes enemigos que se interponen a la hora de comer bien son el estrés y el poco descanso, aunque no se les da la importancia que merecen.

Tienen un efecto parecido. Cuando dormimos mal o estamos estresados hay una serie de hormonas que se van a liberar y que van a hacer que el cuerpo acumule más grasa de la cuenta, favorezca la retención de líquidos, nos provoque un mayor cansancio, pues los movimientos espontáneos decaen, así, aunque tenga que ir a 100 metros cogeré el coche antes de ir andando, o si había pensado en ir a entrenar al final desistes. Además, si

hemos dormido poco y tenemos mucho estrés solemos comer más, porque las señales saciantes se alteran, no llegan o llegan más tarde. La parte del cerebro que es la que razona un poco a la hora de elegir los alimentos se apaga directamente, lo que hace que vayamos buscando alimentos estimulantes, que normalmente no son saludables.

Creo que no se les da la suficiente importancia porque no hay suficiente información como para que la gente entienda que son factores decisivos y determinantes para la salud y del peso corporal. Me ha llegado gente a consulta que come muy bien pero que el factor estrés y descanso se ha cargado todos los

#### 3- ¿Crees que acabaremos siendo todos veganos/vegetarianos en un futuro?

Sin duda la base de nuestra alimentación tiene que ser de origen vegetal, aunque mi opinión personal es que no acabaremos siendo todos vegetarianos o veganos.

Tiene que haber un aumento a la hora de comer más productos de origen vegetal, y por ende tenemos que bajar el consumo de alimentos de origen animal, sobre todo carnes. Y a la hora de consumir alimentos de origen animal ser más conscientes del origen qué tienen: cómo han sido alimentos, cómo han sido criados... no todo vale

### 4- Hace unos años apenas se hablaba de salud femenina. Con el paso del tiempo, se ha empezado a prestar atención a temas que conciernen exclusivamente a las muieres: endometriosis, menstruación, salud hormonal... En tu opinión, ¿a qué se debe este cambio de enfoque?

Se han reunido una serie de factores que han ayudado mucho. La necesidad de saber y derribar mitos y tabúes, el aumento en la divulgación sobre estos temas, el interés de muchas mujeres para informarse meior...

Cuando empecé a pasar consulta me venían mujeres en la etapa de la menopausia, y en la mayoría de las veces era él único espacio donde se atrevían a hablar claramente de lo que les pasaba. Ahí vi una necesidad de romper este tabú.

Y empecé a hacer talleres de cocina y nutrición enfocados a la menopausia. Me parecía interesante que en el entorno de una clase de cocina de una forma amena y divertida se hablase de la menopausia y cómo afrontarla desde la alimentación en esta nueva fase de la mujer, en la que la alimentación es clave. De hecho, pegué carteles por la ciudad con la palabra menopausia bien grande para que empezase a hablarse de ello y quitarse ese miedo tan siguiera a nombrarla.

Ahora cada vez hay más conciencia del sistema hormonal de la mujer y sus diferentes fases. Y por ejemplo en el síndrome del ovario poliquístico, la alimentación y el estilo de vida juegan un papel muy importante.

### 5-Actualmente estás pasando consulta en "Women, tu espacio", en el barrio de Gros, háblame de este provecto

Tres mujeres emprendedoras como son Onintze Erquicia, Naroa Juárez e Irune Zubiaurre se hicieron la siguiente pregunta: ¿Qué necesita una mujer para sentirse bien? Y se liaron la manta a la cabeza creando un centro donde se da un servicio integral para el cuidado de su salud englobando tanto el bienestar físico como mental de las muieres. En Women se pone a disposición de todas sus socias un amplio equipo profesional de entrenadoras, fisioterapeuta, nutricionista, psicóloga... Siempre con el objetivo de ayudarles a alcanzar la salud plena y hacerlo, además, en un entorno sostenible v en un ambiente natural v cálido.

En ese contexto se ha puesto en marcha también un Club Social que permite a todas sus socias crear comunidad v sentirse en familia. En él se celebran charlas que tienen como base la salud en el sentido más amplio del término, teniendo también en cuenta la salud mental. Women está siempre en movimiento para

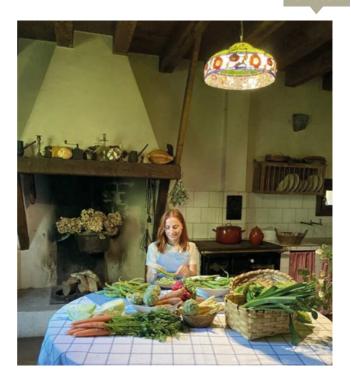
seguir creando redes y sus siguientes pasos son el de colaborar con diferentes asociaciones como, por ejemplo, la Fundación Why Not o la Asociación Contra el Cáncer. Women está ubicado en la c/Jose María Soroa 25 y te están esperando!

### 6-Entramos en una época de muchas reuniones con amigos y familiares, sobre todo tras el parón de los últimos años ¿Cómo comer sano sin renunciar a una buena vida social?

Seguir una alimentación sana, mantener unos hábitos de vida saludable y llevar una vida social activa no siempre es fácil de combinar. Pero las tres son importantes y unas no deben dejar fuera a otra.

Por un lado están las pautas concretas, por ejemplo una bajada de calorías en nuestra alimentación en un momento puntual. Y por otro lado está el que se guiera comer de forma saludable en la vida social de forma habitual. Primero tenemos que concienciarnos que tenemos que respetar la alimentación que cada uno quiera hacer. El otro día, entre amigos comenté que había cenado una ensalada de remolacha y me dijeron:"; Estás a dieta?" "No, me encanta la remolacha" respondí. Tenemos que ser conscientes de que podemos comer lo que creamos conveniente sin que nadie sea quién para juzgarlo.

No hay que olvidar que la vida social es un momento de disfrute y muchas veces no se puede llevar una alimentación salu-



dable al 100%, por ello hay que ser flexible. Y más cuando nos ponen delante platos deliciosos e irresistibles. Recordemos que llevar una alimentación saludable se basa en lo que comemos cada día, día tras día, conformando nuestro patrón de alimentación. Así que podemos dejar para los eventos sociales esos platos o productos que no comemos habitualmente en nuestro día a día. Y si desde el viernes a la noche hasta el domingo mediodía hacemos vida social, si antes pedíamos cuatro o cinco raciones que eran un desastre nutricional, de frituras y demás, ahora pedimos tres de esas y otra que sea de ensalada, por ejemplo. Y si se hace un exceso un día de manera esporádica, comas lo que comas no te va a afectar

Y entre copa y copa, si creemos que por el evento o vida social que tengamos podemos tomar algo sin alcohol o mejor agua, para evitar la resaca del día después, meior todavía.

### 7-¿Qué nos hace falta? ¿Qué crees que necesitamos para volver a conectar con la importancia de nutrirnos de la manera adecuada?

Para mí, una de las cosas que podría hacer mucho es volver a recuperar el amor por la cocina, dedicarle un poco más de tiempo. E involucrar a lx niñxs en esta tarea. Al igual que les enseñamos a hacerse la cama, que también sea parte de ese aprendizaje básico para nuestra vida, por supuesto ajustándose a cada edad

### ITSASOTIK - De la mar

arece que la palabra sidra no es nueva. Proviene del latín, según la Real Academia de la Lengua, del término sidra o 'bebida embriagadora', que a su vez procede de otro bocablo griego, y éste de otro egipcio.

Es decir, que el ser humano lleva muchos siglos y siglos consumiendo esa bebida alcohólica, de color ambarino, que se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas exprimidas.

En cada región la denominación sidra adquiere y ha ido adquiriendo con el paso del tiempo muy diferentes matices.

Por poner un ejempo, aquí mismo, tan cerquita geográficamente, la sidra asturiana no tiene nada que ver con la guipuzcoana. Ni en la propia bebida en sí, ni en los modos y rituales para servirla y degustar. Y eso a tan pocos kilómetros de distancia...

Ya me gustaría a mí poder probar un vaso de sidra de los egipcios o de los romanos, seguro que no la reconocería como tal, aunque todo sea zumo de manzana fermentado.

Los arrantzales vascos de los siglos XVI y XVII en sus viajes a Terranova, a la pesca de las ballenas y el bacalao, portaban sidra en sus bodegas como bebida para sus largas travesías.

Por aquel entonces estaba muy extendida entre las tripulaciones de viajes transoceánicos, una enfermedad grave, muchas veces mortal, el escorbuto, y la causa principal de esta enfermedad es la falta de vitamina C

Casualmente, en las naves de los vascos no había escorbuto.

Durante muchos años se ha pensado que era precisamente la sidra la que salvaba a sus tripulantes de la enfermedad.

Hoy en día se sabe que la sidra no contiene tanta vitamina C como para prevenir el escorbuto, sólo contiene trazas de ella. Y que el escorbuto no aparecía en las naves vascas porque no pasaba la tripulación el tiempo suficiente en la mar como para que esta enfermedad tuviese ocasión de manifestarse.

Pero lo que sí ha quedado claro es que la sidra ha acompañado a los vascos y las vascas desde antaño y ha marinado a la perfección con el mundo de la mar.

Aunque carezca de la vitamina C que le otorgaban, la sidra contiene otras sustancias químicas que le confieren las propiedades de diurética, digestiva v antioxidante.

E incluso recientemente está saliendo a la luz su posible efecto probiótico, fortaleciendo nuestra flora intestinal y de ese modo nuestro sistema inmune.

Por si aún no se me había notado, sí, lo reconozco, soy una fan de la sidra. En mi casa nos acompaña desde siempre.

La llamada del sidrero de cuántas vais a guerer este año, en el preludio de la primavera, y el hecho de acudir a la sidrería a recoger la nueva sidra de la temporada con las botellas vacías de la temporada anterior, son y han sido citas ineludibles en mi familia año tras año y generación tras generación.

Mínimo impacto ambiental, mínimo residuo, producto de cercanía, aunque se cuele alguna manzana de por ahí, no plástico, no

### LA SIDRA Y LA MAR



embalaje... solamente no se reutiliza el corcho, y por ahora. El consumo de sidra de este modo es ciertamente muy sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Creo que la sidra sigue formando parte importante de nuestra gastronomía, no solo en la temporada de sidrerías sino en la cotidianeidad de nuestras casas. Acompañando y marinando delicadamente con todos los platos de nuestra cocina: carnes, legumbres, caza, dulces, quesos o pescados.

Yo diría que cualquier plato de pescado es susceptible de ser acompañado con un buen txotx.

La sidra es tan suave que no roba matices a una cazuela de pescado o marisco, un rodaballo a la parrilla o a una sencilla faneca rebozada. Es más, creo que los acompaña sutilmente, refrescando el gaznate en su sed y dejando una boca limpia y preparada para recibir todos los sabores del siguiente bocado.

Se puede decir que el maridaje pescado – sidra puede ser intra y extra plato. Intra, cuando la sidra forma parte de la receta. Este tipo de preparaciones son más típicas de la cocina asturiana, como su emblemática Merluza a la sidra. Aunque aquí también cocinemos con sidra. lo hacemos más tímidamente.

Y extra plato, cuando lo acompaña desde fuera, como bebida, desde un buen vaso, o una copa, como se lleva hoy en día, Maridaie que defiendo enérgicamente como ya habéis podido observar.

La receta que os presento hoy es, como siempre, una receta súper saludable con dos productos de temporada como protagonistas: La sidra y las sardinas.

**Carol Archeli** Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa DONOSTIA

### **SARDINAS** A LA SIDRA

- Ración para 2 personas -(por Carol Archeli)

#### INGREDIENTES:

600 gr de sardinas limpiezas de cabezas, escamas y vísceras.

3 dientes de ajo

1 cebolla grande

½ pimiento verde finamente cortado

½ pimiento rojo también finamente cortado

½ vaso de tomate frito casero

½ vaso de sidra

3 hojas de albahaca fresca

### ELABORACIÓN.

Se pone a pochar toda la verdura en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego medio durante 10 minutos. Y se sal pimienta.

Pasado este tiempo se agrega el tomate, la sidra y la albahaca cortada en trocitos.

Y se vuelve a dejar rehogar 10 minutos más.

Entonces, se pasa la mezcla por la batidora y se vuelve a incorporar a la sartén rectificando de sal si hiciese falta

En la salsa resultante colocaremos las sardinas crudas que se cocinan en unos 5 minutos, al calor y los aromas de las verduras, resultando jugosas v sabrosas.

¡A disfrutarlas mucho!

On egin!



### **ESSENCIA**

#### WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15 info@essenciawine.com www.essenciawine.com





### Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### **CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA**

#### INGREDIENTES:

125 grs. de mantequilla fría cortada en dados

125 grs. de harina de repostería

125 grs. de azúcar

1 cucharada de harina de maiz (Maicena)

1 manzana hermosa pelada sin pepitas y cortada en dados pequeños

1 pizca de canela en polvo Helado de vainilla

#### **ELABORACIÓN:**

- 1.- Precalentar el horno a 150 ° C.
- 2.- En un bol, mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar y la cucharada de maicena hasta conseguir una arena fina.
- 3.- Esta arena se consigue frotando con los dedos la mantequilla con el resto de ingredientes.
- 4.- En un molde pequeño tipo plum cake ponemos la manzana junto con la canela en polvo.
- 5.- Mezclamos bien con una cuchara.
- 6.- Verter la arena de mantequilla encima y presionar hasta que quede la manzana bien cubierta.
- 7.- La idea es que la manzana se haga internamente, impidiendo que salga el calor interior del molde.
- 8.- Hornear hasta que veamos que el crumble dorado.
- 9.- Sacar con cuidado del horno y cuando temple, desmoldar sobre un plato, y acompañar el postre con una bola de helado de vainilla.

Esta receta la elaboraron: Ibai Hernandez v Maider Beltran.















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

## **CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:**

- 1 Bacalada de 3 Kg.
  - 1 Kilo de Bacalao desmigado
- 1 tarro de Miel de las Hurdes

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

### **SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES**

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

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

### Envíanos tus respuestas por E-mail a: iosema@zumedizioak.com

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

Animate, participa y...; MUCHA SUERTE!!

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • ERRENTERIA: Centro Com. Niessen

### Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

### **BRUNCH O BRUNTX**

a noche como momento ideal para el desarrollo de peripecias eróticas está sobrevalorada. O al menos eso tiendo a pensar yo que ya peino unas cuantas canas y llego agotado al final del día. Los revolcones mañaneros están bien pero es poco verosímil eso de enzarzarse según nos despertamos como si después de dormir toda la noche el aliento de muchas personas no recordase a un gato muerto. Eso solo pasa en las películas americanas. Es hora de reivindicar la siesta como momento perfecto para desarrollar nuestras artes amatorias. ¿Pero después de una buena comida? No, por favor, pero que antiquos sois. Después de un brunch. La verdad es que esta absurda manía de utilizar anglicismos para todo a mí también me saca de quicio pero bueno... llamémosle brunch, bruntx o directamente hamaiketako. Le vamos a preparar a nuestra moza un par de rebanadas con cosas encima que le van a dejar el cuerpo y el espíritu en perfecto estado y predisposición para recibir nuestros cariños.

Un par de rebanadas gruesas de pan brioche que doraremos en la plancha o sartén con un poco de mantequilla. Para el brunch más trendy y cuqui pondremos encima un poco de aquacate aplastado con el tenedor o cortado en rodajas finas con un poco de pimienta, encima unas hojas de espinaca, unas lonchas de salmón ahumado, un huevo poché y lo napamos con salsa holandesa. Para el bruntx o hamaiketako tomate de aquí finamente cortado, beicon de euskaltxerri bien doradito, un huevo de caserío escalfado y la salsa holandesa también.

Van a ser como dos versiones de los huevos benedictinos, una más moderna y otra más autóctona.

Para que los huevos nos queden perfectos ponemos papel film en un vaso, una gota de aceite y el huevo. Cerramos la bolsita y lo ponemos en agua hirviendo (no muy fuerte) durante tres minutos o tres y medio para huevos grandes.

Para la salsa holandesa ponemos en un bol al baño María dos yemas de huevo batidas y vamos añadiendo en hilo mantequilla clarificada a la vez que le damos con la varilla hasta que ligue. Es como una mayonesa caliente con mantequilla en lugar de aceite. Cuando tenemos los ingredientes listos, la mesa preparada, música suave y la persiana a media asta para que entre la cantidad justa de luz montamos nuestras tostadas





A esas horas todo está rico y se come con ganas pero además estamos mandando señales a nuestra chica de que estamos a la última y a lo clásico a la vez, de que tenemos aquí las raíces pero nuestras ramas son internacionales. Si regamos la comida con un gewurtztraminer para la primera tostada y un maceración carbónica de Rioja Alavesa para la segunda y la cosa no acaba en una siesta épica, lo mejor va a ser que nos olvidemos de los huevos y nos hagamos monjes benedictinos nosotros mismos.







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

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

# **VIVA** LA VIRGEN

Un poquito de alegría embotellada

Miravientos Distributions 618 259 339





### ATÚN ROJO SALVAJE



# **JC MACKINTOSH TARIFA**

### LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

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











Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es





ASTARBE SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)

# LA SIDRERIA CENTENARIA Y GOURMET

### Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

os encontramos inmersos en plena temporada de sidra, y si hay una sagardotegi que nos gustaría volver a probar este año, esa es Astarbe, de Astigarraga. Llevábamos muchos años queriendo visitar la que presume, con más de 400 años de historia y relación con la manzana y la sidra sobre sus espaldas, de ser la más antigua o una de las antiguas sidrerías de Gipuzkoa y, la verdad sea dicha, la experiencia nos entusiasmó.

Acudimos en verano del año pasado a Astarbe en el mes de junio, en plena ola de calor y con las mascarillas recién desaparecidas del panorama. Había sido una rara temporada para las sidrerías. Tras el descalabro de los dos anteriores años. 2022 había comenzado con un enorme pesimismo en el sector que daba la temporada por perdida por tercer año consecutivo. Afortunadamente, la relajación de las medidas en el último tramo de ésta y la ampliación de la misma hizo que los sagardogiles vieran, por fin, la luz al final del túnel.

Acompañados de dos buenos amigos y finos conocedores gastronómicos. Iñaki Peral v Oscar Varela, fuimos recibidos y atendidos por Hur Astarbe, responsable de la sidrería a la par que cocinero, elaborador, ideólogo... un profesional dinámico e inteligente que ha sabido posicionar el negocio familiar convirtiendo su sidrería en un lugar de peregrinaje de quienes buscan algo más allá del zumo fermentado de manzana. Hur ha ampliado la carta, ha mejorado la apariencia, la calidad y la presentación de los platos, ha abierto el abanico de variedades y estilos de sidra, y ha apostado de manera firme y decidida por el producto local. Es más, el respeto por los proveedores locales llega a tal punto que la carta de Astarbe cuenta con una página completa de agradecimiento y mención a los mismo como puede verse en la última imagen de este post.



Disfrutamos de lo lindo en Astarbe sintiéndonos, por momentos, más en un restaurante que en una sidrería, pero sin perder la esencia de la experiencia sagardozale. Para empezar, fuimos obseguiados con un salmoreio de cortesía que contrarrestó de maravilla el calor reinante, seguido de una de las mejores tortillas de bacalao que habíamos comido en toda la temporada. Perfectamente sellada con el interior jugoso a más no poder, sabrosa, elaborada con huevos de caserío, servida con una presentación impecable... el inicio no pudo ser más positivo.

Igualmente nos maravilló el bacalao frito, con una presentación digna de alta cocina y también nos dejó plenamente satisfechos el bacalao en salsa verde. Por no hablar del bonito a la parrilla, servido en un punto perfecto, cual si se tratara de una txuleta, perfectamente sellado en el exterior y rojo y jugoso en el interior.

En cuanto a la carne, tres cuartos de lo mismo, tanto en lo referente a la txuleta, producto en el que el comensal puede elegir entre carne de importación o carne local pagando un suplemento de 2 euros, o en cuanto a la Panceta









de Basatxerri con la que concluimos el menú antes del postre chupándonos, como con todos los platos precedentes, los dedos hasta los codos.

Cayó postre, por supuesto, tanto el típico, servido con queso Idiazabal, nueces locales y dulce casero, como otra de las especialidades de la casa, una rica y fundente tarta de queso.

Y por supuesto, bebimos la sidra que Hur elabora junto a su hermano, Joseba, representantes de la 15<sup>a</sup> generación de sidreros en la familia, que se dice fácil. Bebimos la que todavía descansaba en las kupelas a punto de ser envasada, como en botella, así como uno de los más interesantes productos de esta factoría de la manzana: la sidra espumosa ByHur, una auténtica delicia con la que se podría, incluso, acompañar toda la comida si nos apuran.

Redonda, sin duda, la comida que realizamos en esta sidrería que abre en temporada, hasta mayo, de jueves a domingo dando cenas de jueves a sábado. Pasada la temporada seguirá abierta aunque con otro horario y podrán también degustarse en la misma otras especialidades como sus hamburguesas caseras y, suponemos, otros platos de temporada como el bonito que tanto nos gustó. No se lo pierdan!!







# R. ZABALA SAGARDOTEGIA

SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA

### **ADUNA**

TEL. 943 69 07 74



La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a solo 12 minutos de Donostia, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la Asociación Jakitea. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, Lomo de Bacalao a la parrilla. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y menús para veganos,celiacos, etc. Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.



# **EGUZKITZA**

# **TOLOSA**

**USABAL AUZOA, 25** TEL, 943 67 26 13

sidreriaeguzkitza.com

### SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA





Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y Mª Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea. Además del menú de sidrería, en Equzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil- pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 € (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño museo con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. En diciembre, abierto viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. Cierra: Lunes

# **OLAGI**

### SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

### **ALTZAGA**

HERRIKO PLAZA TEL. 943 88 77 26







En el corazón de Goierri, Jose Antonio Olano y Mª Jose Arregi regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del menú de sidrería encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de gueso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. Carta: 25-30€ Menú de sidrería: Alrededor de 35€ Menú fin de semana: (24 €, IVA incluido) Cierra: De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. Tarjetas: Todas. Aparcamiento.



# **GURUTZETA X TXULETA**

### **ASTIGARRAGA**

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

**OIALUME BIDEA, 63** TEL. 943 55 22 42 www.gurutzeta.com



Gurutzeta x Txuleta es una de las más sonadas novedades de esta temporada de sidra. Estamos ante un nuevo concepto creado por el propietario de la sidrería, **Joxean Goñi**, que seguirá elaborando y distribuyendo su propia sidra, mientras que **Ander Esarte**, chef y propietario del Txuleta de la Parte Vieja, se ocupará de la parte culinaria del local. Gurutzeta x Txuleta permanecerá abierta todo el año y, además del menú de sidrería, en temporada de sidra ofrecerá también bacalao al pil-pil, además de una serie de especialidades que se ofrecerán también fuera de temporada, Gurutzeta x Txuleta ofrece diferentes Menú de sidrería, desde los menús "Urdin" y "Urtebi", que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús "Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila", que oscilan entre 32,90 y 39,90. Cierra: Domingo tarde y martes todo el día.

# **BEREZIARTUA**

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

### **ASTIGARE**





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

### GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

### **BIDASOA**

#### **IRUN**

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

#### **DEBABARRENA**

#### ITZIAR-DEBA

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

### **DONOSTIA**

#### **DONOSTIA**

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49 BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04 CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51 GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139, Tf. 943 46 96 74

### **DONOSTIALDEA**

#### **ANDOAIN**

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa Tf 943 59 19 68

#### **ASTIGARRAGA**

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea Tf 943 55 57 98 **GURUTZETA** Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42 PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88 **ZAPIÁIN** Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33 ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97 ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97 LARRARTE baserria. Tf Muñagorri-enea, 943 55 56 47 **REZOLA** Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20 **IRFT7A** Troia Ibilbidea 25 Tf 943 33 00 30

#### **HERNANI**

**ALTZUETA** Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02 IPARRAGIRRE Osinaga 10, Tf. 943 55 03 28 ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79 ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51 **OTSUA-ENEA** Osinaga Auzoa, 36, Tf. 943 55 68 94 AKARREGI Akarregi bailara 5, 943 33 07 13

#### URNIETA

**OIANUME** Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83 **ELUTXETA** Oztaran bailara 34, 943 55 69 81

### **USURBIL**

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10 **SAIZAR** Kale-7ahar 39 Tf 943 36 45 97 ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria Tf 943 36 66 63

### **GOIERRI**

#### ALTZAGA

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

#### **ATAUN**

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

#### **LEGORRETA**

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

#### ORDIZIA

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

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

### **GORBEIA-SUR**

#### **ARAMAIO**

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

### **OARSOALDEA**

### ERRENTERIA

EGI-LUZE Auzoa Zamalbide Tf. 943 52 39 05

### **OIARTZUN**

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26 ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz), Tf. 943 49 27 14

### **TOLOSALDEA**

#### **ADUNA**

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52 ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

#### **IKAZTEGIETA**

**BEGIRISTAIN** baserria Iturrioz, 943 65 28 37

#### LIZARTZA

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

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13 ISASTEGI Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

### **UROLA ERDIA**

#### **AZPEITIA**

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

### **UROLA KOSTA**

### AIA

IZETA Auzoa Elkano, Tf. 943 83 29 86 **SATXOTA** Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

#### ZARAUTZ

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

#### ZESTOA

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



# **ALORRENEA INAUGURÓ EL TXOTX**

Texto y fotografías: Sagardoaren Lurraldea

Al grito de "Gure Sagardo Berria", los actores Aitziber Garmendia y Jon Plazaola abrieron la temporada del txotx 2023 el pasado 11 de enero en la sidrería Alorrenea de Astigarraga en la celebración del XXX. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, plantaron un manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

■l pasado 11 de enero, tuvo lugar en Astigarraga la ■ 30ª edición del "Sagardo Berriaren Eguna" (Día de la Nueva Sidra), jornada que marca el comienzo de la temporada del txotx, días en los que las sidrerías permanecen abiertas al público para servir el tradicional menú de sidrería y dar al público la oportunidad de beber la sidra directamente de las kupelas.

Tras un año, 2021, en el que esta fiesta no se celebró, y una edición de 2022 más bien rara debido a la situación de incertidumbre que todavía se vivía, la de este año ha sido la edición de la "recuperación", con una bonita afluencia de público y libres de restricciones. El año no ha sido bueno para la sidra pero el día 11 de enero los rostros denotaban una indisimulada satisfacción por volver a abrazar la normalidad

Reproducimos aguí la nota de prensa que emitió Sagardoaren Lurraldea, organismo encargado de la organización de la fiesta, acompañada de las imágenes obtenidas a lo largo de la jornada por nuestro fotógrafo Ritxar Tolosa Txoooootx III











### **NOTA DE PRENSA:** Aitziber Garmendia y Jon Plazaola abren la Temporada del Txotx 2023

Al grito de "Gure Sagardo Berria", Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han abierto la temporada del txotx 2023 en la sidrería Alorrenea de Astigarraga en la celebración del XXX. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, han plantado un manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

El evento ha comenzado a las 12:00 del mediodía en Sagardoetxea con una rueda de prensa, donde han participado Xabier Urdangarin (alcalde Astigarraga), Jabier Larrañaga (Diputado foral de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural), Bittor Oroz (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), Jesús García de Cos (Viceconsejero de Turismo y Comercio), Maider Lopetegi (Presidenta de Fruitel y representante de Euskal Sagardoa). **Ion Zapiain** (sidrería Zapiain v representante de Euskal Sagardoa) y los invitados Aitziber Garmendia y Jon Plazaola.

El alcalde, Xabier Urdangarin, ha hecho un llamamiento a la convivencia y al respeto durante el disfrute de la temporada del txotx. Por su parte, el Diputado Jabier Larrañaga ha destacado la colaboración y el trabajo realizado entre todos los agentes para la promoción de nuestra identidad. Por su parte, el viceconsejero Bittor Oroz ha destacado que hay muchos productos nuevos elaborados con manzana y que ello enriquece la **Deno**minación de Origen Euskal Sagardoa. Por su parte, el viceconsejero Jesús García de Cos ha destacado que el rito del txotx es una experiencia fundamental que atrae visitantes a Fuskadi



Tal y como ha presentado Maider Lopetegi, este año la cosecha ha sido inferior a la del año pasado para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y se han elaborado unos 1,200,000 litros de Euskal Sagardoa. En total se han recogido cerca de 2 millones de kilos de manzana en 480 hectáreas de la Denominación de Origen. La seguía tanto de primavera como de verano ha afectado a la cosecha de la manzana y ha señalado que en adelante el objetivo será conseguir cosechas equilibradas.

Ion Zapiain ha explicado que este año con la cosecha de 2022 se han producido unos 10 millones de litros de sidra en Euskal Herria. La seguía y la escasa cosecha han influido en las características de la manzana, por lo que degustaremos sidras de alto tanino y de gran ca-

rácter. A la larga, son sidras que evolucionarán muy bien.

Por último, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han señalado que recibieron la invitación «con mucha ilusión» y han reconocido que, a pesar de no ser expertos en el mundo de la sidra, disfrutan mucho de la tradición de ir de sidrería. Es más: para ellos ha sido importante descubrir todo lo que hay detrás de la cultura de la sidra.

Tras la rueda de prensa, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea, y después ha llegado el momento más importante del evento: en la sidrería Alorrenea de Astigarraga al grito de "Gure Sagardo Berria", Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han abierto la primera kupela, y con ello, se ha comenzado la temporada del txotx 2023.

# URBITARTE ACOGIÓ EL "TXOTX" DEL GOIERRI



🔁 i Astigarraga protagonizó el 11 de enero la apertura oficial y general de la temporada del "Txotx", el día 12 fue el turno de la comarca del Goierri en un acto organizado por Goitur, Agencia de Turismo de Goierri, que tuvo lugar en la Sidrería Urbitarte de Ataun.

Como todos los años, un goierritarra ilustre, en este caso el ciclista lazkaotarra Joseba Beloki, fue el encargado de probar el primer vaso de sidra al grito de "Goierriko Sagardoa!!". Hay que destacar, además, que a propuesta de Demetrio Terradillos, responsable de Urbitarte, en esta ocasión la apertura del Txotx se llevó a cabo con copas, y es que este veterano elaborador hace mucho tiempo que apuesta por dignificar de esta manera el muchas veces denostado "vino de manzana".

Respecto a la cosecha de este año, Terradillos comentó que no se ha conseguido producir la manzana que se deseaba ni mucho menos, ya que ha sido un año muy pobre en cuanto a producción del manzano, que no ha dado ni un tercio de su producción habitual. Eso sí, el elaborador señaló que la poca sidra que se ha podido elaborar ha resultado de alta calidad, con un marcado tanino y una mayor graduación alcohólica, lo que le va a otorgar sabor y potencia.

En la rueda de prensa celebrada en Urbitarte se dirigieron al público y los medios Niko Osinalde, director de Goitur, y los

mencionados Joseba Beloki v Demetrio Terradillos, v además de numerosos periodistas y cámaras, estuvieron presentes, entre otros, los responsables de las cinco sidrerías del Goierri: Tximista (Ordizia), Olagi (Altzaga), Oiharte (Zerain), Begiristain (Legorreta) y la propia **Urbitarte**. También estuvieron presentes diferentes autoridades y técnicos del mundo de la sidra.

### Sidra y ciclismo

Como novedad, además de hablarse del mundo de la sidra, se habló de ciclismo. Y no sólo por la presencia de Joseba Beloki, sino porque el hecho de que este año el Tour de Francia pasará en julio por Goierri se considera como una circunstancia con una gran potencialidad turística para la comarca. Joseba subrayó que el paso del Tour por nuestras tierras debe ser utilizado para "reivindicar nuestro paisaje, nuestra cultura, nuestra historia, nuestra lengua... una circunstancia que no debemos desaprovechar". Niko Osinalde, por su parte, mostró el nuevo Mapa Turístico del Goierri que este año ha sido editado con la imagen del Tour de France.

Al finalizar la comparecencia pública, los responsables de Urbitarte sirvieron un completo lunch a los asistentes y se degustaron varias kupelas para comprobar la calidad de la sidra de esta temporada.





BAR BUKOI (ASTIGARRAGA)

# ORTILLA **DE PATATAS**

Josema Azpeitia fotografías: Ritxar Tolosa

lana Aculova, moldava con amplia experiencia en hostelería, sorprende con sus jugosas tortillas

ue el 23 de noviembre de 2019 cuando lana Aculova, moldava residente entre nosotros desde 2006, se animó a coger por su cuenta Bukoi Taberna, el bar en el que llevaba trabajando desde 2015. A los 4 meses llegó la pandemia con todas sus consecuencias, pero esta veterana hostelera ha sabido sacar adelante el negocio gracias a la calidad de su oferta y a su esmerado servicio.

Uno de los principales atractivos de esta cafetería, como bien saben quienes la frecuentan, es su tortilla de patata, especialmente sabrosa y jugosa. "La tortilla va se hacía así cuando entré a trabajar aquí en 2015, pero cuando decidí quedarme con el bar, la cocinera de entonces, Mª Luisa, madre de Aitor, el dueño del bar, tuvo la amabilidad de enseñarme a prepararla como lo hacía ella, así que tuve una buena profesora" confiesa lana.

Todos los días podemos encontrar en Bukoi la tortilla de patatas normal con cebolla, la de patata con cebolla y pimiento verde, y la tortilla rellena de jamón y queso, todas exquisitas. Los fines de semana también preparan tortilla de patata v champiñón, tortilla vegetal con tomate, lechuga v mayonesa, tortilla de bacalao, y en invierno preparan también a veces una tortilla con morcilla de Astigarraga.

En Bukoi, además, podemos encontrar otros pintxos como las brochetas, tanto la de gambas como la de gambas v bacon, v las **tostas** como la de Hongos, jamón ibérico.



ajo y cebolla, disponibles los fines de semana. Y resulta también muy recomendable el Sandwich Bukoi que se prepara todos los días y que lleva atún, lechuga, tomate, iamón York, queso, bacon, pimiento, jamón v huevo frito entre otros muchos ingredientes, todo ello sin olvidar los exitosos calamares frescos enharinados, disponibles también los fines de semana e ideales, según lana, "para ser acompañados de un buen vermouth".

Bukoi es, sin duda, un establecimiento que merece la pena ser conocido y que encantará tanto a los amantes del buen comer como a los del buen beber. Un diamante en bruto en pleno centro de Astigarraga.





# HIKA ROBERTO RUIZ

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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







El barman perfecto para tu fiesta, evento o celebración

> Los mejores cocktails donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA



@yonpavoncocktailevents

669 666 624

### AITOR BEREZIARTUA (Sidrería Bereziartua, Astigarraga

# FL SIDRFRO TRANOUIIO

Aitor Bereziartua es uno de los más reputados profesionales del mundo de la sidra. Al frente de una auténtica "factoría" que acarrea a sus espaldas más de siglo y medio elaborando "vino de manzana", este joven profesional toma parte en todo el proceso, desde la vigilancia de las plantaciones hasta la recepción de la manzana, pasando por la atención al cliente en la sidrería en la temporada del Txotx, la creación de nuevos productos alrededor de la sidra y la comercialización de la misma. Un "hombre para todo" al que nuestro coordinador, Josema Azpeitia, entrevistó para la sección "Gastroleku" del diario Noticias de Gipuzkoa el pasado mes de octubre. Aprovechamos la edición de este ejemplar de Ondojan.com centrado en el mundo de la sidra para ofreceros aquí dicho artículo que sigue conservando, a pesar del tiempo transcurrido, una interesante actualidad.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia.

(\*) Artículo publicado originariamente en el diario Noticias de Gipuzkoa el 07-10-22





El pasado martes 4 de octubre a las 10 llegó el primer camión de manzana a la trasera de la Sidrería Bereziartua donde esta familia que lleva más de siglo y medio elaborando sidra tiene instalado el lagar. Y cuando estas líneas sean impresas tres días después ya habrá más de 100.000 litros de "vino de manzana" reposando en los tanques a la espera de empezar a ser degustados cuando a mediados de enero se dé el pistoletazo de salida del Txotx. El de la sidra es un proceso rápido. Según la manzana es descargada, es lavada y llevada a la prensa, y en menos de 6 horas ya está el mosto descansando en las 'kupelas' de inoxidable después de haber sido ensamblado al gusto de la familia para conseguir los matices que son su seña de identidad.

Algunas sidrerías ya han empezado el proceso en septiembre, pero Aitor Bereziartua, 4ª generación familiar iunto a su hermano **Oskar**, se toma las cosas con calma. "Nuestro abuelo Gerónimo Bereziartua, 2ª generación, lo decía muy claro: Pilarika aurreko sagardoak ez du ezertarako balio (La sidra hecha antes de la Pilarica no vale para nada)". Cada sidrería tiene su estilo y en Bereziartua si algo cuenta son los consejos de sus antepasados. "Nosotros no tenemos enólogo. En eso somos unas pequeñas 'ovejas negras'. Seguimos los sistemas y recomendaciones recibidos de nuestros abuelos. Nuestros pilares son la naturalidad v la tradición".

Entre esos consejos prima la tranquilidad. El no apresurarse. El no obsesionarse por empezar pronto para acabar antes. "La manzana", afirma Aitor, "es como un niño pequeño. Hay que mimarla y darle tiempo. Algunos quieren que recién nacida empiece a correr, y luego hay que corregir lo andado mal. En su día alguien me dijo que cuando









criamos a los niños pasamos un año obsesionados en que aprendan cuanto antes a hablar y a andar... y el resto de la vida les estamos obligando a callarse y a estarse guietos". Por lo tanto, tranquilidad. "La primera manzana no es la mejor. Mucha de ella se recoge del suelo y no sabemos por qué ha caído del árbol. A veces ha sido por la acción del viento sin que hava madurado, también puede ser porque se ha podrido... Nosotros, por ejemplo, no hacemos sidra D.O. Euskal Sagardoa ni nuestra edición Gourmet con esa primera manzana. Para ello buscamos un producto de más calidad, v éste llega más tarde".

Así que sin prisa pero sin pausa, los Bereziartua ya están metidos de lleno en la fabricación de la próxima añada y en ello estarán, de lunes a domingo, de sol a sol, hasta la tercera semana de noviembre. "Solo descansamos el domingo después del mediodía para poder dedicar la tarde a la familia, de lo contrario pasaríamos a ser solo una foto en la mesilla" bromea Aitor

Los Bereziartua esperan una buena añada en calidad y sabor aunque complicada para los proveedores. "La manzana tiene años buenos y malos, y este año la producción de los manzanos de nuestra zona ha sido un tercio de lo habitual, si es que llega a ese tercio". Como la práctica totalidad de las sidrerías, los Bereziartua tienen que echar mano de manzana de Galicia y Francia, algo que no les supone ningún complejo. "Llevamos décadas trabajando con productores de esas zonas a los que compramos toda la cosecha. Trabajan el manzano siguiendo nuestras directrices, y vo les visito varias veces al año para ver el estado de los árboles y asegurarme de que las cosas se están haciendo como gueremos". Por supuesto, los Bereziartua también elaboran sidra 100% local "Tenemos nuestros







propios manzanos y tanto la sidra que sale al mercado con el sello Euskal Sagardoa como nuestra edición ecológica están elaboradas con manzana de Gipuzkoa, en su mayoría de Astigarraga y Oiartzun".

Ya falta menos para la salida al mercado de la cosecha 2022 tras tres años muy complicados. Aitor y Oskar, así como su padre, Joxe Miguel, todavía en activo, esperan que las cosas se vayan regulando de nuevo. "El 2020 nos pilló con toda la cosecha en las kupelas. Y el 21 y el 22 no han sido fáciles. Tiene mucha importancia el consumo de la gente joven en los bares y restaurantes. Cuando comen o cenan a base de bocadillos, pintxos, pikoteo... se 'acuerdan' de la sidra v es cuando más corren las botellas. El cierre de la hostelería se ha notado mucho en el consumo v en las ventas. Veremos qué pasa este año" comenta Aitor, eso sí, sin perder la tranquilidad que le caracteriza.

### **FUERA DE FUEGOS:** PREGUNTAS A AITOR BEREZIARTUA

"No estoy contra la copa, pero prefiero el vaso"

### ¿Dos o tres restaurantes de Donostia en los que podamos comer bien con tu sidra?

El Aratz de los hermanos Zabaleta y el Itxaropena de la Parte Vieja. Y también me gusta mucho el Zelai Txiki de Ulia.

### ¿Y en el resto de Gipuzkoa?

El Gure Txokoa de Zarautz, el Txoko de Getaria y el Ballestanea de Hondarribia

### Te has limitado a la costa... ¿Tu sidra sólo marida con el pescado?

¡Nooo! Tal vez nuestra ecológica es ideal para el pescado y para el marisco, pero nuestra Edición Gourmet puede acompañar perfectamente a una buena carne, y nuestra sidra de siempre marida bien con cualquier producto

### ¿Y la que elaboráis con el sello Euskal Sagardoa?

También entra bien con todo, pero tal vez con lo que mejor marida es con un buen queso de Idiazabal.

### ¿La sidra, en copa o en vaso?

Yo, en vaso (categórico). No estoy en contra de la copa, y el que quiera que la use, pero tenemos un vaso conocido como "sagardo basoa" (vaso de sidra) por algo, y en mi opinión, desplazarlo por la copa es perder una parte de nuestra identidad.

### Si no hay Bereziartua en el bar, ¿Qué otra sidra pedirías?

Cualquier otra que apueste como nosotros por un producto lo más natural posible: una botella de Zabala, o de Irigoien estaría bien, entre otras...

#### ¿Y si no hay sidra?

¡Agua!! (Tajante). Me gusta el vino, pero si tomamos un par de blancos y dos o tres tintos acabamos con el paladar transtornado... Es que no hay un producto tan fresco y tan natural como la sidra, con la excepción, tal vez, del txakoli fresco servido directamente de la kupela.





# LOS DIPLOMAS DE LOS PLATOS DE ORO **FUERON ENTREGADOS EN TUDELA Y ASTURIAS**

os Platos de Oro, premios gastronómicos más antiguo del estado español tuvieron un especial protagonismo a lo largo de las últimas semanas. De hecho, los días 22 y 27 de febrero, fueron entregados los diplomas acreditativos de estos premios tanto en Tudela como en Oviedo.

### Luis Salcedo en Tudela

La primera de ambas ceremonias de entrega tuvo lugar en Tudela, en un entrañable acto en el que fue reconocido Luis Salcedo, iefe de cocina del Hotel Restaurante Remigio. que fue arropado por una nutrida representación de amigos, familiares y gentes del mundo de la hostelería, la gastronomía v la restauración de Tudela v todo Navarra.

Carlos Guardado, gastrópata avilesino y comendador de la cofradía organizadora de los premios, presentó el evento ante una sala abarrotada, dando paso a María Josefa Sanz. "Pepa", Catedrática de la Universidad de Oviedo, que ofreció un ameno y didáctico discurso sobre la gastronomía en el camino de Santiago. A continuación, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, realizó una sentida glosa sobre la relación que le ha unido a lo largo de los últimos nueve años con el premiado.

Finalmente, tuvo lugar el acto de entrega que correspondió físicamente a Luis, padre de Luis, en un emotivo instante que fue seguido del discurso de agradecimiento del premiado, cortado en varios momentos por la emoción, y la proyección de



un maravilloso vídeo que recogió los 60 años que la familia Salcedo lleva al frente del Remigio y que recibió aplausos, vítores, risas y todo tipo de reacciones, todas ellas positivas, entre el numeroso público.

El acto finalizó, tras la intervención de la representante del ayuntamiento de Tudela en ausencia del alcalde, con la reunión de casi todos los presentes en el bar Isidro, donde Luis dió muestra de la generosidad que siempre le ha acompañado ofreciendo un opíparo "lunch" a toda la asistencia.



### Tres premiados en Asturias

Por su parte, el 27 de febrero tuvo lugar la entrega de los Platos de Asturias en el Palacio de Conogresos de Oviedo con la presencia de casi la totalidad de miembros del Club de Guisanderas de Asturias encabezada por su presidenta, Amada Álvarez Pico así como una nutrida representación del mundo institucional y el gastronómico.

Carlos Guardado tomó la palabra para comentar cómo hace tiempo se tomó la decisión de conceder anualmente tres platos de oro en Asturias v cómo uno de ellos siempre estaría relacionado con el Club de Guisanderas. A continuación, comenzó la entrega propiamente dicha con la entrega del primer diploma al Restaurante El Pañol de Avilés. La glosa del mismo corrió a cabo de la catedrática Pepa Sanz Fuentes, que realizó un entrañable relato en torno al restaurante de Gerardo González v Paloma Gómez que acudieron iuntos a recoger el galardón, entregado por el propio Carlos Guardado en ausencia de la alcaldesa de Avilés, Mariví Monteserín, afectada por un problema de salud de última hora.

Quién sí acudió a la gala fue la alcaldesa de Gijón, Ana González Rodríquez, quien entregó el diploma de su ciudad que recavó en la Sidrería Los Pomares, dirigida por Pili v Jorge Ramos. La glosa corrió a cargo de Amada Álvarez, y Pili ofreció un encendido discurso de agradecimiento en el que recordó a sus padres, quienes fundaron en su día la sidrería v aprovechó su intervención para hacer un alegato a favor de la cocina asturiana y la utilización del producto local en la misma.

Finalmente, fue entregado el diploma correspondiente al Plato de Oro de Oviedo que, curiosamente, este año recayó en una asociación benéfica, La Cocina Económica, ente sin ánimo de lucro que todos los días reparte más de 400 menús



entre los más necesitados, eso sí, contando para ello con el trabajo de un cocinero fijo. **Florentino Menéndez** y aplicando criterios gastronómicos, lo que le ha valido el ser elegida para recibir este plato que, hasta la fecha, siempre había sido concedido a bares y restaurantes particulares. Sor María Fernanda García Rodríquez, responsable de esta asociación que cuenta con 135 años de historia fue la encargada, visiblemente emocionada, de recoger el diploma acreditativo, acompañada del presidente de la institución, Pepe García-Inés y el mencionado cocinero, Florentino, quien también se mostró muy satisfecho del honor recibido. La glosa de La Cocina corrió a cargo de Miquel Angel de Dios, presidente de la Cofradía del Desarme de Oviedo y la entrega del diploma, fue llevada a cabo por el Teniente de Alcalde Ignacio Cuesta.



# **ALBIZTURKO OSTATUA**

**ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN** 



La catalana Marta Deulofeu dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos algunos toques de su tierra como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, alubiadas completas con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. Menú: 12€ Menú fin de semana: 25€ Alubiadas: 25 € (Iva y bebida incluida) Cierra: Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

# **TXINTXARRI**

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS



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

# **ALTZOKO OSTATUA**

**ALTZO** 

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

HERRIKO PLAZA



Jokin Zavala y su mujer Aran Rodríquez son los responsables desde marzo de 2020 de este precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas en la que se sirve una cuidada cocina tradicional con toques de autor usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen platos especiales como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la zona de bar triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... Carta: 30€ Menú del día: 12.50 € (Café incluido) Menú fin de semana: 27.50€. Cierra: Martes.

# **TOKI ALAI**

### **ARAMA**

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

HERRIKO PLAZA



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

# **SANTA ANA**

### **ARRASA**

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179 www.santaanamondragon.com



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

# **KATTALIN ERRETEGIA**



### **BEASAIN**

www.kattalin.com









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

# **ORIENT BERRI**



### **BEASAIN**

NAFARROA ETORBIDEA 4 TE 943 08 78 02





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

# **URKIOLA**



BEASA

www.asadorurkiola.com

943 08 61 31

NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



Desde febrero de este año este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de Iñigo Urkiola que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...) y Txuleta de viejo de Goya a la brasa. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. Carta: 50-60€ Menú Urkiola (Para 2 personas): 84 € (Bebida incluida) Cierra: Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

### **DOLAREA** JATFTXFA



COCINA COMPROMETIDA CON LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

### BEASAIN NAFARROA ETORBIDEA, 57 TEL. 943 88 98 88



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

### **BODEGA** RIO. JANA

UN CLÁSICO REINVENTADO CON GRAN GUSTO

# **BEASAIN**

(FRENTE AL AYUNTAMIENTO)



Este céntrico bar de toda la vida, ha sido retomado desde noviembre de 2021 por Nerea Landa, beasaindarra con gran experiencia en hostelería, que le ha dado un giro de 180 grados convirtiéndolo en una coqueta v acogedora cafetería con un moderno v agradable diseño ejecutado por Nekane e Idoja de 360 Factory, a gujenes Nerea está enormemente agradecida. En la nueva Bodega, que abre todos los días de 7:00 a 22:00 (hasta las 03.00 el finde) encontramos desayunos saludables con café orgánico (tostadas, dulces caseros, yogur, chocolate a la taza...) así como una sencilla pero atractiva variedad de pintxos como Tortilla, Txanpis, Chorizo, Callos, Gildas, Montaditos... Asimismo. Nerea cuida que su bar cuente con una interesante oferta de vermouths, vinos, cervezas artesanas y diferentes productos biológicos.

### **AGIRRE FTXFA**



**EZKIO** 

RESTAURANTE DE DIARIO Y **MENÚS A LA PARRILLA** 

B° STA LUCÍA, 50 943 72 29 86



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

### **TOPA OSTATUA**

BAR, TIENDA RESTAURANTE... UN ESPACIO DE ENCUENTRO

**EZKIO** 

B° STA LUCÍA, 9) 943 72 95 37



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

### **BELAUSTEGI BASFRRIA**

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

**ELGOIBAR** 

ALTO DE SAN MIGUEL TEL. 943 74 31 02



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

### PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA TEL. 943 19 11 37



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

# **ARRAUNLARI BERRI**



### **HONDARRIB**

TEL. 943 57 85 19

www.arraunlariberri.com

### COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



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



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



LAZKAO ELOSEGI, 34



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos platos y raciones como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha...y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el "Plato vegeariano". En Orobione también cuentan con una hermosa barra de pintxos como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan menús concertados a partir de 30 euros, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 20€ Menú de domingos y festivos: 25€. Excelente y amplia terraza cubierta.

# **TRIPONTZI**

143 55 57 24 www.tripontzi.com

### COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



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

### **AITXURI**

**AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAU-**RANTE A UN PASO DEL CENTRO

### LEGAZPI INDUSTRIALDEA

(UROLA KALEA, 8) 943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitxuri vuelve a estar dirigido por José Luis Arrazola que ha delegado en su hermana Irene la coordinación del mismo. Aitxuri abre de lunes a viernes a las 6:30 de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado menú del día a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen cenas a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados, destacando el plato especial "Trapalata" (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

### **AZPIKOETXEA**

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZP AZPIKOETXEA, 1



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

# **AVENIDA TABERNA**

LASARTE-ORIA

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



"Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa" es la obsesión de Yon Mikel Rodríquez, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición qastronómica que siquió su madre, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera.... Carta: 15 - 25€ Menú día: 13,50 € (Sábados: 18 €) Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos todo el día.

# **HERRIKO ETXEA**

LASARTE-ORIA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN





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

# TXITXARDIN (CASA HUMADA)



## LASARTE-







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

# **MUTILOAKO OSTATUA**

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña Marbelli Mejía, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... Menú del día: 14 € (15 € con café) Cierra: Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con 6 completas habitaciones cuvos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros.

# **GURUTZE-BERRI**



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





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

# **ZEZILIONEA**



www.zezilionea.com







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

# **ORENDAINGO OSTATUA**

**ORENDAI** 

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD





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

# **LA CERVE**

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

FUSKADI FTORBIDE





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

## **KIKO ENEA**

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por Asun Saavedra, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, Tania Fernández. La Tortilla de patata es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece tortillas de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un interior climatizado, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa terraza donde además de lo comentado podemos degustar raciones como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. Cierra: Jueves.

# **KUKUARRI**



NIJEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



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

# **MARTÍNEZ**



## TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA





El Martínez se ha consolidado como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una cocina de estación, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el quante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... y novedades a la parrilla. Carta: 40-45€ Menú del día: 13,50€ Menú Empresa: 30€ (Bebida aparte) Menú Degustación Fin de semana: 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). Cierra: Lunes

# **MUÑOZ**

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

# **ARANTXA**

## **ORMAIZTEG**

## REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES



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

## **KUKO**



ORMAIZTEO







Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostatua. Iñaki Telleria toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra Iñigo Urkijo como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. Menú del día: 27,50€ Menú "Pikoteo": 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). Menú degustación (8 platos): 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). Cierra: Domingos. Cenas: Sólo viernes.

# **ASADOR BOTARRI**



## **TOLOS**A





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

# **FRONTON TOLOSA**

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA



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

# **TOLOSALDEA**



TOLOSA TEL. 943 65 06 56

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA





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



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



URRETXU AREIZAGA PLAZA, 6 TF. 673 840 937 @aitube berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes Artur Pereira y Asier Merino, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de tortillas de gran éxito (normal, con chaka, con jamón y queso...), pintxos de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las 7 de la mañana (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de dulces como tartas, bizcochos, brownies... y preparan Cola-caos especiales que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

# **ARTZABAL BASERRIA**

TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com

MENÚ DEL DÍA. RACIONES Y COCINA TRADICIONAL



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como hamburquesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. Carta: 15-30€. Menú del día: 11.20€ (12.20 con café) Menú fin de semana: 22.90€. Menú infantil: 7,90€. Menús grupos: Entre 16 y 36 €. Alubiada: 17€ (Bebida aparte)

# URRETXU **BERIT** AREIZAGA PLAZA, 10 TF 943 72 35 75 LA TORTILLA MÁS SOLICITADA

El urretxuarra Javi Quintana cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la tortilla de patata, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.



Laritza Pérez dirige, junto con su hermano Carlos y su madre Olga, este bar en plena plaza de Áreizaga que han rebautizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como símbolo de su "aventura familiar" que la comparan a subirse a un tren. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de pintxos y raciones como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta especialidades colombianas elaboradas por Olga como Empanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal... Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la cocina abierta hasta el cierre a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

# **ZERAINGO OSTATUA**

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



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

## ARANETA ERRETEGIA



TF. 943 14 80 92 - 626 869 231

## PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL





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

## **BAI BIDEA JATETXEA**



@zumaia baibidea





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

## **BFRRI TABFRNA**

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO



**ZUMARRAGA** 

**SORALUZE KALEA, 3** 

Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por Flor Blanco, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de pintxos, raciones, bocadillos, etc... La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las Rabas (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes conservas de Antxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán!!

## FTXFRFRRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENA-RIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

#### **ZUMARRAGA** B° ETXEBERRI, S/N TEL, 943 72 12 11

www.etxeberri.com



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





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



Los hermanos Lertxundi dirigen desde hace más de 40 años este bar-restaurante situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones, así como menús del día y fin de semana y productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos. Carta: 20-22 € Menú: 12.50 € Menú de fin de semana: 16 € (sábado) 20 € (domingo) Cierra: Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web www.amalurdonostia.com

# **ALL I OLI**

## DONOSTIA

## CALÇOTADAS CON D.O. EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



El restaurante All i Oli de Martutene se encuentra sumergido en plena temprada de Calcots, la rica verdura catalana que se consume braseada y untada con salsa romesco. Este plato se sirve en la forma de un muy recomendable Menú de calçotada a 36 € (29,50 € de miércoles a viernes) que incluye Aperitivo+Calçots de Valls+Mixto de butifarra con mongetes+Pan de payés tostado con tomate+Café+Copa de Cava+Bebida, una excelente propuesta que se suma a su igualmente atractivo **Menú del día** (16.50€) y a su **Menú degustación** (31.50€). All i Oli abre los mediodías de miércoles a domingo y para cenas los viernes y sábados, cerrando lunes y martes por descanso semanal. Este restaurante se encuentra a 100 metros del apeadero de Renfe de Martutene y cuenta con un parking gratuito a pocos metros.

## **ARATZ ERRETEGIA**



DONOST

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA





Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo lo mejor de la cocina tradicional vasca, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las Carnes y pescados a la parrilla (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. Carta: A partir de 45€ Menú del día: 14€

## **AKARI**

**EL NUEVO HOGAR DE** HITOSHI Y AKARI KARUBE

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



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

#### **ARAFTA**

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

**BERRIDI BIDEA**, 22 (ZUBIETA) TEL. 943 36 20 49



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

## **BODEGA DONOSTIARRA**

**UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD**  DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13 TEL. 943 01 13 80



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

## ETXEBE PUB

**AUTENTICIDAD Y CASTA** EN UN LOCAL INIMITABLE

## DONOSTIA

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



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

## **BERGARA**



## DONOST

#### CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



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

# **CAFÉ VIENA**

DONOSTIA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR





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

# **CASA UROLA**



DONOSTIA (PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

**IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS** 



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

# **DOCTOR LIVINGSTONE**

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL







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

# **EL VASKITO**



#### DONOSTIA

## PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



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

## **EZKURRA**

**DONOSTIA** 

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





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

## **HAIZPE**

#### PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

#### DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12 (INTXAURRONDO) Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



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

## **GASTEIZ ALUBIAS DE CAMPEONATO**

## **DONOSTIA** VITORIA - GASTEIZ 12

(ONDARRETA) TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa. En su bar, además, podrás disfrutar de sus pintxos elaborados al momento en cocina: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera. Buñuelo de carne picante o marisco. Txistorra en hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€ Cierra: Domingo noche v lunes.

## HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA DONOSTIA

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



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

## **IRRINTZ**



DONOST (PARTE VIEJA)

@irrintz\_taberna

#### UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



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

# **ITXAROPENA**

DONOSTIA

T. 943 43 62 10

## PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



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

# **KAPADOKIA**

## FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

**DONOSTIA** (PARTE VIEJA)

TEL, 943 58 31 86

www.kapadokiabar.com





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



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



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

# **LA PLATA**

#### **EL "TODOTERRENO" DE GROS**

#### **DONOSTIA**

PADRE LARROCA, 14 TFL 943 29 02 39





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

## **KENJI SUSHI BAR**

**EL PRIMER SUSHI BAR JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA** 

## **DONOSTIA ENBELTRAN 16.** C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL CON COCINA ININTERRUMPIDA

LA CERVECERÍA

**DEL ANTIGUO** 

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



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



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

# **M MARTÍN**



## DONOSTIA

TEL. 943 38 12 55

#### EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN





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

## ORIENTAL I y II COCINA ASIÁTICA CON BAÍCES

## DONOSTIA

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



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Thailandesa, China y Japonesa. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, ofrece servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus grandes y deliciosas Tostadas especiales. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. Carta: 30€ Menú del día: 11,70€ Menú especial: 25€ No cierra.

# **PIÑUDI**

DONOSTIA

(PARTE VIEJA

## PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA





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

# RITA by ISMAEL IGLESIAS

DONOST





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



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

# **DONOSTIA SFNRA ESCAPARATE DEL PINTXO Y** LA TXULETA A LA PARRILLA

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

DONOSTIA



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



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

# **TERESATXO**

**DONOSTIA** 

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



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

## **TXOLA**

AKEITA. TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA





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

# **TXULETA**



DONOSTIA

## 12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros. Leche frita... y, por supuesto. su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, su nuevo y cuidado menú del día. Carta: 40-45€. Menú: 25€. Menús para grupos: Entre 46 y 73€. Cierra: Lunes noche y martes

# **XANTI**

DONOST

#### COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

TEL. 943 45 74 36



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

## **AQUAVITAE COCKTAILS (Donostia)**

# EN APOYO DE LA HOSTELERÍA

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

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

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

Así las cosas. Aqua Vitae Cocktails ofrece lo siguiente:

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

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

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

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















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



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

## CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSI-LLOS EN UN ENTORNO NATURAL

## ARAIA - ÁLAVA

TEL. 945 31 45 58 www.marutegi.eus



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

## REMIGIO



## TUDELA - NAVARRA GAZTAMBIDE CARRERA, 4

AZTAMBIDE CARRERA, 4 TEL. 948 82 08 50 www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef Luis Salcedo Irala ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. Carta: 40-50 € Menú del día: 25 € Menú degustación de verduras (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).

Menú del Choko (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).





GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

#### DONOSTIA

148 Gastroleku. Iñigo Kalea, 1. 843 687019 1813, 31 de Agosto, 42 Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490 Agorregi. Portuetxe, 14. 943 224328 Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752 Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359 Aitana Donostia. Easo, 6. 943 063197 Akari. Amara, 14. 943 211138 Akelarre. Po Padre Orkolaga, 56. 943 311209 Alaia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662 Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849 Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807 Albiztur, Matia, 52, 943 211801 Aldaba, Avda, Tolosa, 119, 943 210329

#### ΔΙ ΠΔΝΟΝΠΟ

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

Aldaneta Gastrobar S. Bartolome, 9, 943 444294 Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9, 943 425254 Algorri. Pol. Zuatzu -Errotaburu-. 943 218479

#### ALL I OLI

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

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubieta). 943 366572

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

Ambigú Estación. Aldamar, 12. 943 049701 Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104 Amelia by Paulo Airaudo. Zubieta, 26. 943 845647 Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399 Anastasio Berri, Easo, 19, 943 426320 Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763 Antonio. Bergara, 3. 943 429815 Antonio Boulevard. Calle Mayor, 2. 943 187439 Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

#### ARAETA SAGARDOTEGIA

drería en o Berridi Bidea, 22 (Zubieta). 943 36 20 49

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

#### ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temp Igara bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Argintz Jatetxea. Plaza Amezketas. 943 474246 Aroka. Sierra de Aloña, 5, 943 452192 Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815 Arrai Txiki, Campanario, 3, 943 431302 Arrikitaun. Igara bidea, 19. 943 983141 Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465 Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908 Astelena 148. Iñigo, 1, esq. Constitución. 943426275 Astelena 1997. Euskal Herria, 3, 943 425867 Astiazaran. Irigoyen Baserria - Zubieta-. 943 361229 Astoria 7. Sancho el Sabio. 28. 943 445000 Atotxa Teresa de Calcuta 4 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065 Barkaiztegi. Po Barkaiztegi, 42. 943 451304 Baga Biga. Ramón maría Lili, 8. 943 381753 Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604 Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149 Baztan. Puerto, 8. 943 424272 Baztarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350 BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265 Beartzana, Pza. Easo, 5, 943 474995 Beharri, Narrika 22, 943 431631 Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

Leyenda viva de la cocina en n Gral Artetxe, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bernardo Etxea, Triunfo, 3, 943 462384 Biarritz. Zubieta, 56. 943 423349 Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880 Bideluze. Garibai, 24. 943 430314 Bigarren, Isabel II, 6, 943 469259 Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568 Bitácora. J. Zaragueta, 4. 943 446111 Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380 Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158 Bodegón Usarbi. Duque de Mandas 35. 943 598803 Bokado-Aguarium, Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842 **Bollywood**. Boulevard. 7, 943 046351 Bombin Gros. Zabaleta, 53. 623 471002 Borda Berri. F. Calbeton, 12. 943 430342

#### **BOULEVARD 9**

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943 Buenavista. K. Balenciaga, 42 -lgeldo-. 943 210600 Bully Café-Bar, Po Aves, 5, 943 214287 Bugati, Arrapide pasalekua, 74, 943 377662 Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372 Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507 Café Central. Arcco Amara. Plaza de Irún, 6 Café de La Concha, Po Concha, 12, 943 473600

#### CAFÉ DE LA PLATA

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

Café Saigón. Hotel Mª Cristina. 943 426689 Café Santana. Reina Regente, 6. 943 432162 Café Kursal. Ramón María Lilí, 2. 943 321713 Café S7ete. Javier Barkaiztegi, 13. 943 46 94 00

#### CAFÉ VIENA

dos y cafés en local acogedor Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

Cafetería Express. R. Católicos. 12, 943 463990 Caps. R. Católicos. 12. 943 463990 Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734 Caravanserai. Plaza Buen Pastor. 943 475418 Casa de Álava. Pescadería. 943 423494 Casa Alcalde. Mayor, 19. 943 426216 Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743 Casa Durán, Secundino Esnaola, 20, 943 287419 Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

#### CASA UROLA

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

#### CASA VALLÉS

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

Chutney Gastrobar. Pedro Egaña, 8. 617 091606 Ciaboga. Easo, 9. 943 422926 Cubi. Aldamar, 18. 943 425908 Cueva de lobos. J.M.Barandiaran. 943 265882 Dakara. 31 de Agosto, 25. Damadá Antiquo, Tolosa Hiribidea, 9, 843 631856 Dana-Ona. Po Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347 Danena. Matía, 6 - Antiquo - . 943 217320 Danena. Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197 Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557

#### Desy. Ronda, 4. 943 29 37 63 **Divinum.** Isabel II. 4, 943 457940 DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1. Miracruz. 28. Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620 Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9 Donostiarra Taska. Enbeltran, 5. 620459480 Drinka. Matía, 50 - Antiguo-. 943 212101 Duit. Antonio Arzak. 4, 943 312717 Eder. Baso Txiki. 11, 943 281887 Eguzki Bistro Bar. Secundino Esnaola esq. S. Izpizua Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442 Ekaitz Asador. Po Padre Orkolaga, 131. 943 212024 El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619 El Andén. Mª Dolores Aquirre, 12. 943 326596 El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077 El Chef Aiguo Ni. Antso Jakituna, 21. 943 128944 El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176 El Gavilán, Avda, Sancho el Sabio, 26, 943 461998 El pescaito de la bahía de Cádiz Pra Jose M. Sert. 2 943 54 36 50 El Puente, Río Deba, 2, 943 278629 El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

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

Elizalde, Aralar Mendia, 32, 943 452943 Elosta, Po Colón, 41, 843 630325 Enxalao. Ramón y Cajal, 3. 688 766015 Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699 Erribera. Camino Portuetxe, 14. 943 210300 Errota. Usurbil. 943 311553 Esparru, Avda, Carlos I, 16, 943 456394 Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516 Etxabe. Duque de Mandas, 35. 943 298254 Etxaide 4. Etxaide, 4, 943 692537

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxaniz. Fermín Calbetón. 29, 943 426259

#### ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi, Po Padre Orkolaga, Igeldo, 943 216502 Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300 Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054 Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043 Fermín Calbetón. Fermín Calbetón, 40 943 423430 Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988 Galerna Jan Edan. Po Colón, 46. 943 278839 Ganbara, S. Jerónimo, 21, 943 422575 Gandarias. 31 de Agosto. 23. 943 426362 Garbera Sidrería. C. Com. Garbera. 943 394358 Garibai 21. Garibai, 21, 11. 943 433134 Garua. Narrika, 20. 943 435652 Garraxi Vegetariano, Teiería, 9, 943 275269

#### **GASTFI7**

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

Gaztelu Txiki. Carquizano. 3, 943 327997 Geralds. Iparragirre, 13. 943 083001 Giroki, Enheltrán, 4, 943 421365 Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072 Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601 Gronx. Zurriola, 6, 943 187857 Groso Napoletano. Garibai, 22. 943090614 GU San Sebastián. Alberdi Erder, 1. 843 980775 Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

#### GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztingorra, 7. 943 225360 Gure Basque Bistro. S. Jeronimo, 20. 943 291316 Gure Txoko. Usandizaga, 5. 943 282419

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

#### HAIZPE

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

Hemeretzi. 31 de agosto, 19. 943 062690 Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44, 699 758567 Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600 H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211 Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968 Humo Pizza. San Frantzisko, 47. 843 631090 Ibai Lur. Nabarra Oñatz. 1, 943 335255 Igela. Pza. Iribar, 2. 943 003473 Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251 Ikaitz. Pº Colón, 21. 943 290124 Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

#### INT7A

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

Iñausti. Po de Errotaburu, 8. 943 311109 Iñausti. Pol. Zuatzu, 4 - Errotaburu-. 943 313933 Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973 Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667 Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875

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

Iruña. Easo, 73. 943 456917 Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565 Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419 Iturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

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

#### **ITXAROPENA 1910**

Enbeltran, 16 (Parte Vieja). 943 43 62 10

Itxasalde Asador. Atotxarreka, 83. 943 371585 Itxasne. Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757 Itxaspe. S.Marcial, 8. 943 205547 Izagirre. Bidarte Berri Baserria. 943 361470 Izar. Pza. de las Armerías, 12 Izarraitz, Prim. 4, 943 428747 Izazpi. P<sup>o</sup> Baratzategi, 3. 943 321019 Izei. Po Baratzategi, 24. 943 279391 Izkiña. Fermín Calbetón, 4. 943 422562 Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152 Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026 José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645 Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180 Juantxo. Enbeltran, 6. 943 427405 K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181 Kaioa Taberna, Plaza Blas de Otero (Atotxa) Kalonje. Padre Orkolaga, 8. 943 213251

#### KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5. 943 559208 Karrika. 31 de agosto, 26. 943 424135 Kaskazuri, P<sup>o</sup> Salamanca 14, 943 420894

#### KATA 4 NYSTER RAR

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

Kayak. Po de los Olmos, 24. 943 397871 Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

#### KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936 Kixkurra, Gloria kalea, 2, 943 285436 Kiki Avda Tolosa 79 943 317320 Km 0. Duque de Mandas, 49. 943 561751 Kinza. Gran Via, 30. 943 128928 Kobak. Simona de Lajust, 8. 943 904449 Kofradia-Itsas Etxea, Kaimingaintxo Plaza, 1 943 050764 Kok. Avda. de 7arautz. 2, 943 317591 Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904 Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aránzazu). 943 219077 Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150 La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210 La Antigua. Plaza José María Sert 6. 943 218558 La Brasserie Mari Galant. Zubieta, 2. 943 440770 La Cena de Bernardo, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

#### LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Pza. Gorgatxo, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonería, San Vicente, 9, 943 561816 La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28 La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722 La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423 La Kabutzia, Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682 La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269 La Mamma Mía. S. Bartolomé, 18. 943 465293 La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240 La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

sayunos, pintxos, platos combinados... Padre Larroka, 14 (Gros). 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652 La Sebastiana, Avda, Madrid, 3, 943 478491 La Tabla Tierra y Mar. S. Martin, 42, 943 426092 La Tagliatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184 La Tagliatella, San Martín, 29, 943 427326 La Torre de Pizza, S. Vicente, 9, 943 431469

#### LA TORTILLA DEL ZABALETA

Obrador de tortilla de patata para llevar José Arana, 16 (Gros), 843 640 108-641 550 318

La Txuletería del Iraeta. Padre Larroca 4. 943 321636 La Sebastiana, Avda, Madrid, 3, 943 478491 La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744 La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796 La Venta de Curro, Avda, Madrid, 32, 943 456087 La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495 La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886 Lagunak. Pza. Gorgatxo, 1. 943 228133 Las Vegas. Po Colón, 10. 943 270871 Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445 Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693 Inho .losé María Sert 10 943 32 56 84 Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256 Lobo. Easo, 13. 943 142933 Los Rioianos, Duque de Mandas, 47, 943 270549

#### LUKAS BENTA BERRI

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

Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

'araíso de los amantes del vino y la gastro Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta). 943 38 12 55

M2 Cafetería Hondarribia 20 943 424169

Maiatza, Enbeltran, 1, 943 430600 Mannio, José Arana, 13 (Gros) Maun Grill Bar, Urbieta, 9, 722 761705 Makrobiotika Elkartea. Intxaurrondo, 52. 943 288246 Malandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326932 Malandrino, Zarautz, 2, 943 358669 Mamistegi Oriamendi 14, 943 714168 Mandarín, Zabaleta, 32, 943 320217 Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699 Mapa Verde, Trueba, 4, 943 841862

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

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873 Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988 Martínez. 31 de Agosto, 13. 943 424965 Matalauva, Zabaleta, 17, 608 158412 Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275 Mendaur Berria. Fermín Calbetón, 8. 943 436222 Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288 Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

#### MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín. Elkano, 7. 943 422866 Mirador de Ulia. Po de Ulia, 193. 943 272707 Misura. Paseo de Miramón, 162 943 566638 Monpas Cervecería, Sagüés, 943 277236 Morgan. Narrika, 7. 943 424661 Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904 Muka, Zurriola, 1, 943 003162 Munto. Fermín Calbetón, 17, 943 426088 Munto Berri, Munto, Bo Aiete Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797 Muxumartin. Puerto, 17. 943 063178 Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991 Narrika. Narrika, 16. 943 427327 Narru. San Martín. 22, 843 931405 Néstor. Pescadería, 11. 943 424873 Nevada Antonio Arzak 4, 943 316742 Nikkei, Urdaneta, 14, 943 443511 Nikolas Asador. Buztintxuri, 10. 943 217151 Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992 Nuevo Oiaola. Camino Golaztxiki, 100. 943 330853 Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030 Ocho. Manuel Lekuona, 9. 943 310410 Oliyos. Erregezaina, 4. 943 214989

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

#### ORIFNTAL II

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

Oauendo, Oauendo, 8 943 420736 Orburu. Matia, 5. 943 570457 Ordizia, San Lorenzo, 6, 943 422424 Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508 Orlegi. Portuetxe bidea, 23. 943 312601 Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907 Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327 Osteria Vespucci. Eustasio Amilibia, 14 943 092455 Ostadar. Po Beriyo, 13. 943 219940 Paco Bueno. Mayor, 6 . 943 424959 Pagadi. General Artetxe, 1. 943 284299 Pagotxa Cafetería. Po Arbustos, z/g. 943 218330 Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri. 27. 943 210071 Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179 Paparazzi. Virgen del Carmen 4. 943 031100 Pasaleku. C/ Illumbe, 11. 943 969533 Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147 Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081 Pekín (chino). General Jáuregui, 5 . 943 428930 Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733 Perus. Bº Igeldo. 943 211591

en foie, pintxos y bocadillos XXL Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770

Plava de Ondarreta, Plava, z/g, 943 310896 Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712 Polka. Plaza Sarriegui, 8. 943 056280 Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779 Portobello, Gran Vía. 12, 943 537828

#### **PORTUETXE**

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

Qing Wok. Gran Vía, esq. Zurriola. 943 286256 Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661 Raviolina. Puerto, 9. 943 428745 Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126 Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169 Rekondo, Po de laeldo, 57, 943 212907 Rialto, Pza, Artikutza, 9, 943 282881 Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570 Rincón, Reves Católicos, 20, 943 450558

#### RORFRTO

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

Rojo v negro, San Marcial, 52, 943 431862

#### RITA

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

Salaberria Sidrería. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311 Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta 3. 943 323310 San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638 San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720 Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922 Santo Remedio, F.G. Lorca, 10, 943 085911 Sebastián. Muelle, 14. 943 425862 Sidrería Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323 Sidrería Intxaurrondo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074 Sirimiri Mayor 4, 943 440314 Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208 SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610 Sport. Fermín Calbetón. 10. 943 426888 Sport K. Pz. Julio Caro Baroia, 943 90119 Ssua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 686 015479

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

Sukalde Kultura, Po de Heriz, 3, 943 227482 Sukaldean Aitor Santamaría S. Martín, 45, 943 563902 Sutan dago. Otamendi Anaiak, 3. 661 305314 Svráh. Pza. Irun. 943 466643 Tamboril. Pescadería, 2. 943 42350.

Usandizagza, 3 (Gros). 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561 Teiería, Teiería, 9, 943 282304 Telepizza, Avda, Tolosa, 13, 943 313255 Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033 Telepizza, Easo, 27, 943 431377 Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040 Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

#### **TERESATXO**

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

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

#### TOMÁS GROS

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

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143 Tracamundana, Etxaide, 4, 943 124675 Tribuna Norte. Ma Dolores Agirre, 22. 943 276263 Trikuharri, Matia, 35, 943 246973 Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426882 Txakolina. 31 de Agosto, 22. 943 585174 Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875 Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227 Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

#### TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al n manca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920 Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506 Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igara Txirrita. Isabel II. 4, 943 456960 Txiskuene. P° Dr. Begiristain. 85. 943 450987 Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619. Txofre Berri, Gloria 2, 943 029731 Txoko. Mari, 12. 943 425412

nús, pintxos y racione Portuetxe, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

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

Producto de temporada y cocina tradicional Plaza Trinidad (Parte Vieia), 943 44 10 07

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181 Ubarrechena. Puerto, 16 . 943 428352 Udane. Isabel II, 6. 943 451401 Ulia, Pío Baroia, 15, 943 317950 Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410 Ur-Gain Trento 6 943 312606 Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkabe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891 Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395 Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536 Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699 Va Bene. Boulevard. 14, 943 422416 **Valverde**. Pº de Larratxo, 49. 943 392463 Vía Fora!. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989 Vidaurre. lparragirre, 6. 638 774570 Viura. Gran Vía, 12. 943 270363 Warung, Sagues 14, 943 322676

#### XANTI (HOTEL ANOETA) Anoeta pasealekua, 30 (Amara), 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture, Miguel Imaz, 1, 943 142267 Xiri Idiakez 10. 943 125183 Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488 Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844 Zazpi STM. Plaza Zuloaga, 1. 943 506767 Zelai Txiki. Travesía de Rodil. 79. 943 274622 Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968 **Zibbibo**. Pza. Sarriegi, 8, 943425334 Zirtan Embeltran, 3. 943 436625 Zorroaga. Po Zorroaga, 27. 943 444146z Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465 Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

#### **ABALTZISKETA**

Larraitz Larraitz auzna 943 652483 Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572 Ñañarri, Larraitz auzoa, 943 655815 Ostatua Centro, 943 651876 Estanko taberna, Centro, 943 653283

#### **ADUNA**

Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452 R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774 Uparan Sagardotegia. Políg. Uparan. 943 691253 Urritza. Pol. Urtaki. 943 693396 Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

#### ZABALA SAGARDOTEGIA

Sidra 100% local... y exquisita par Garagartza Baserria, 943 69 07 74

#### AIA

Aitzondo, Laurgain Disem, z/g, 943 832700 Altxerri. Ubegun, z/q. 943 830762

Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13, 943 834521 Arralde Sidrería, Ubegun, 943 890125 Ashé. Bº Santio Erreka 29. 943 835311 Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465 Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272 Gazteategi. Elkano auzoa, 943 131606 Izarra, Urdaneta, 943 131867 Izeta Asador, Bº Flkano 4, 943 131693 Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241 Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322 Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373 Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434 Satxota Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

#### **AIZARNAZABAL**

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

## ALBIZTUR

#### ALBIZTURKO OSTATUA

Alubias de Albiztur y cocina tradicional Erdigunea, 22. 943 00 59 22

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

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

#### **ALEGIA**

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

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

## **ALKIZA**

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

#### **ALTZAGA**

Altzagarate. Altzaga disem.18. 943 884196

#### **OLAGI SAGARDOTEGIA**

rio v fin de semana Herriko plaza. 943 88 76 26

## **ALTZO**

#### ALTZOKO OSTATUA

o todo el año Sidrería y asador abierto t Herriko plaza, 943 652262

Arandia. Segoretxe etxea. z/g. 943 652262

#### **AMEZKETA**

Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848 Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695 Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

#### ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4, 943 50 83 52 Arteta. Arteta, 5. 943 593094 Bámbola (pizzería), Plaza Goiko, 7, 943 300289 Buruntza, Kale Txiki, 15, 943 576308 Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600 Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532 Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044 Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza. z/g. 943 591968 Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845 Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205

Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954 San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663 Traiñerum, Kale Nagusia, 6, 943 593692 Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604 Txertota, Goiburu, z/a, 943 590721

#### ANOFTA

#### BENTA ALDEA

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

Chevenne, Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956 Goikoetxea, San Juan, 9, 943 651907

#### **ANTZUOLA**

Arin. Kalebarren, 7, 943 537325 Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051 Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068 Leku Berri. Irimo Auzoa. 943 766094 Ongi Etorri. Buztinzuri, 6. 943 766349

#### ARAMA

#### ΤΟΚΙ ΑΙ ΔΙ

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

#### **ARETXABALETA**

Aretz Taberna, Markole, 5, 943 791467 Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047 Basabe. Polig. Industrial. 943 799184 Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067 Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045 Goyaran. Solohaundi, 8. 943 504223 Gurea. Durana, 32. 943 792064 Hirusta, Plaza Ilargi, z/g, 943 790657 Ibarra, Po Araba, 29, 943 791803 Matikua. Bº Azatza. 943 791668 7araia P<sup>0</sup> Araha 20 0/13 70890F

#### ARRASATE

Aldane Iturriotz 41, 943 796369 Arteaga, Bº Garagartza, 37, 943 711881 Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582 Boliñete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991 Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960 Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2, 943 794564 Cafetería Express. Maalako, 8, 943 798514 Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500 Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599 Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795569 Frrastikua Bedoña 18 943 791013

#### F7KIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060 Goiz Alde Degustación. Iturriotz. 33. 943 791115 Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195 Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169 Kanpanzar. Kanpanzar Gaina. 943 582912 Kataide. Polígono Kataide, z/g. 943 771080 Larrinetxe, Bo Udala, 943 792215 Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467 Lukas Zerkaosteta. Iturriotz. 11. 943 794879 Meneta, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531 Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240 Muxibar, Bizkaia Etorbidea, 943 791125 Pildain. Udala Plaza. 943 791165

#### Rumba Iturrioz 20 943 792000 SANTA ANA HOTELA

ues de autor Bº Uribarri, 37, 943 79 49 39

Sara Merenderue, Meatzerreka, 943 771586 Taxka, Otalora Lizentziaduna, 18, 943 080415 Txirrita Taherna Gesalihar auzna 943 791035 Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795850 Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276

Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004 Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658 Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524 Uxarte. Bº Udala. 943 791250

#### **ASTEASU**

Iturri Ondo, Herriko Plaza, 5, 943 691331 Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866 Patxine, Errementari, 1, 943 691025 Sarasola Sidrería, Bebailara auzoa, 943 690283

#### **ASTIGARRAGA** Akelenea Sidrería, Camino Oialume, 57, 943 333333 Alorrenea Sidrería, Camino Petritegi, 4, 943 336999

Amets. Polígono 26. 943 551838 Artola Sidrería, loltza Bidea, 19, 943 557296 Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527 Beizama Hostal, Pza, Ergobia, 12, 943 550042 Bereziartua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798 Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392 Bukoi Taberna, Tómas Alba 2, 943 551204 Ekaitz Tomás Alba. 9. 943 553943 Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301 Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baserria. 943 555697 Gartziategi Sidrería. Po Martutene, 139. 943 469674 Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867 Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242 Ibai-Lur, Nabarra Oñatz, 1, 943 335255 Ikatza Taherna Mayor 32 943 554989 Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030 Irigoien Sidrería, Iparralde Bidea, 12, 943 550333 Kako. Mayor, 19. 943 551741 Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647 Larrarte Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647 Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498 Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290 Matxa. Nagusia, 40. 943 550038 Menditxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202 Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zeharra Aldea, 2. 943 555747 Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220 Oialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938 Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199 Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188 Rezola Sidrería, Caserío Inintza, 12, 943 556637 Roxario. Nagusia, 96. 943 551138 Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746 The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842 Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944 Yalde, Camino Oialume, 34, 943 330530

#### **ATAUN**

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

Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

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

Victor, Heriharrena . 71, 943 180033

#### AZKOITIA

Abaraxka, Altamira, 5, 943 814315 Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186 Bai-Azkoitia, Julio Urkiio, 11, 943 026851 Basterretxe Basterretxe Industrialdea, 943 851061 Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888 Geltoki. Trenbidearen Zumardia. 9. 943 852228 Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak) Isidro, Aingeru kalea, 16, 943 852003 Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017 Itziar. Aizpurutxo auzoa. 943 852630 Joseha Aizkihel 10 943 853412 Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak) Laia. Santa Cruz auzoa. 20. 943 851412 Larramendi Torrea, Donibane, 10, 943 857666 Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319 Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103 Martitte. Martitte auzoa. 943 857332

Otarre, Madariaga auzoa, 943 853756 San Agustin. Aizpurutxo auzoa. Tel. 943 853492 Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714 Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak) Txikiqolf, Txerloia auzoa, z/g, Tel.943 851008 Zurt. Kale Nagusia. 68 (Pintxoak)

#### **AZPEITIA**

Ametsa, Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak) Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092 Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754 Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464 Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389 Bost, Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak) Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097 Eskuzta Ostatua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128 Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026856 Iraurgi. Ildefonso Gurrutxaga, 10. 943080416 Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271 Juantxo Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311 Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943815608 Landeta, Landeta auzoa, 12, 943810959 Larrañaga. Urrestilla bidea, z/q. 943 811180 Lau Bide. Landeta, 2. 943816878 Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616 Ondarzubi. Harzubidea, 49. 943 812071 Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak) Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509 Mendizabal, Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01 Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860 Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak) Patxo. Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak) Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312 Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442 Sanagustin Kulturgunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220 Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543 Xoxoteko Aterpea. Xoxote. 943 581007 Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

#### BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari. 15. 943 163116 Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122 Basakana. J. Miguel Iturrioz, 11. 943 882023 Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086855 Bideluze Pra Bideluze 2 943 885975 Rlack Lahel . Inan Iturralde Kalea 1 943 088889 Erronka. Senpere Merkatalgunea. 943 122026 Goierrialdea, Carretera Gl-634, Km, 1.5, 943 881940

#### **DOLAREA HOTEL**

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

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

## KATTALIN ERRETEGIA

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

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

#### ORIENT BERRI

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

Plazape, Pza, San Martin, 943 882997 Tti Tta. Nagusia, 18. 943 880000 Txantxangorri, J. Miguel Iturrioz, 7, 943 866949

Carnes y pescados brasa y cocina de temporada. Mayor, 7 943 08 61 31

Xerbera, Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

#### BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

#### **BELAUNTZA**

Belauntzako Ostatua, Hiriburu, 23, 943 904590 Herriko Taberna. Hiriburu, z/q. 943 670928

Venta de Belauntza, Leitzako Errepidea, 21, 943 672828

#### BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

#### BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145 Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500 Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704 Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574 Dragón Oriental, Fraiskozuri, 7, 943 250677 Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312 Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086 Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845 Iraho. Amillaga, 23. 943 761559 Jam. Santalaitz, 5, 943 760969 Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551 Toki-Ona. Matxiategi, 1. 943 763953 Torrekua. Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997 Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007 Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106 Zumelaga, S. Antonio, 5, 943 762021

#### BERROBI

lo, producto de cercaníav terraza J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

#### **BIDANIA-GOIATZ**

Bailara, Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

#### BIDEGOIAN

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

#### DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297 Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662 Azitain, Azitain bidea, 6, 943 121854 Bordatxo, Pza. Zesterokua, 2, 943 191590 Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970 Errota Berri. Itxaspe Auzoa, z/g. 943 199423 Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197 Izenbe, Itur Kalea, 12, 943 192473 Lastur, Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033

#### ΜΔ77ΔΝΤΙΝΙ

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

Ondar Gain, Po Cárdenas, z/g, 943 192377 Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397 Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237 Zalburdi, Pra. Arakistain 1, 943 192003 (Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

#### **EIBAR**

Agiñaspi Mesón. Po Urquizu, 22. 943 200608 Astelena Gastroteka. Estaziño, 7. 943 20 70 32 Azitain Asador, Bo Azitain, 6, 943 121854 Bossa. Egogain, 7, 17. 943 206753 Biriiñape, Toribio Etxebarria, 16, 943 821341 Chalcha. Isasi, 7. 943 201126 Eskarne. Arragueta, 4. 943 121650 Fotxtter. Plaza Barria, 6. 943 121255 Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844 Ixua. Ctra. Arrate. 8. 943 701292 Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081 Josean Cafetería, Paseo Urkizu, 22, 943 200608 La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360 Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859

Maixa, Calbetón, 8, 943 207730 Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222 Nuevo. José Antonio Iturrioz, 1. 943 567036 Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756 Ongi Etorri, Toribio Etxeberria, 21, 943 207007 Orbela Hamburguesería. Pº Urkizu. 24. 943 120792 Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14, 943 208899. Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 47777 Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010 Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 257275 **Zubi-Gain**. P° Urkizu, 11. 15. 943 254060

## **ELDUAIN**

Kontzeiu Taberna, Hirigunea - 943 68 33 27

#### **ELGETA**

Bola-Toki, Artekale, 4, 943 768284 Espaloia. Maala, 4. 943 789085 Iñaki. San Roke, 2. 943 768283 Oilakorta, Aixola Auzoa, 943 176122 Ostatu. Gudarien Bidea, 4, 943 768023

#### **ELGOIBAR**

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465 Asgi. Uranzadi, 17. 943 742838 Aterne. San Roke, 5, 943 742595

#### **BELAUSTEGI BASERRIA**

Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Bichito, Bernardo Ezenarro, 15, 943 058335 El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771 Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230 Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580 Gran Siglo. Uparitzaga, 3. 943 031185 Ibai-Ondo, Parque Dchos Humanos, 1, 943 256028 Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015 Iturri. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448 Kaia, San Frantzisko, 50, 943 531606 Karakate. Olasope, 2. 943 741244 Kebab. Bernardo Ezenarro, 15 King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500 La Perla. P. Mugurutza, 38. 943 145714 Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806 Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196 Maala. P. Mugurutza, 5. 943 257421 Malape, San Frantzisko, 60, 943 254537 Mendihe Santa Klara 14 649 252511 Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744 Olaso. Olaso, 15. 943 743185 Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435 Salento, P.M. Urruzuno, 10, 943 740196 San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010 San Roke, San Roke, 18, 647 66 53 25 Sigma. Xixilion, 1. 943 748531 Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736 Txarriduna. Ermuaranbide, 1. 943 740793 Urkiola, San Frantzisko, 8, 943 046209 Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799 Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028 Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453 Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3. 943 743089

#### **ERMUA**

Mendiola, Frdiko kale, 19, 846 080086

#### ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704 Aldura Fuerte San Marcos 943 522271 Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654 Aker María Lezo 1 943 516104 Benito. Santxoenea, 22. 943 511085 Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g, 943 529274 Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047 Desira, Alfonso XI, 10 (CC.Niessen), 943 513451 Donosti Sidrería. Zamalbide, 8. 943 526041 Egiburu. Zamalbide-Zentolen. 943 341831

Egi-Luze Sidrería, Bº Zamalbide, 943 523905 Eguzki. Orereta, 2. 943 341225 El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701 Erreka. Zamalbide, z/g. 943 515913 Errenteriako Batzokia, K. Mitxelena, 4, 943 002468 Frantxilla. Astigarragako bentak. 943 511445 Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418 Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035 Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084 Gran Muralla (chino), Avda, Navarra, 75, 943 521363 Gurkale, Txirrita, 1, 943 003195 Irrintzi. Kapitan Enea. 943 511086 Izadi. Alfonso XI. 9. 943 340469 KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404 Juli. Viteri. 27. 943 510002 La Cepa, Viteri, 26, 943 511081 Lapiko. Cors. Ikuza, 5. 665 755540 Lapurdiko Pizzak, Ikutza Korsarioa.1B, 943 020637 Las Cazuelas, Aita Donostia, 12, 943 511046 Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441 Listorreta Merendero. Ctra Cuevas. 943 529273 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392 Merino. Soraintxulo. 23, 943 529614 Mesón Extremeño. Politieta, 3, 943 511033 Mikel, Arditurri, 11, 943 522536 Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455 Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956 Onena. Zamalbide, 2. 943 527997 Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105 Paraíso. Santxoenea, 4. 943 527193 Perurena. Astigarragako Bentak. 943 515252 Pizza Sprint. Morrongileta, 5. 943 522000 Rong Hua (chino), Olibet, 5, 943 340124 Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183 Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055 Sutondo. Políg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290 Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614 Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651 Tey. S. Marcos, 4. 943 511052 Venezia Pizza, Santa Clara, 1, 943 511992 Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045 Viteri, Viteri, 39, 943 510096 Xera Gastroteka, C.C. Niessen, 943 344875 Zamalbide. Bº Zamalbide, z/q. 943 519001 Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275

#### **ERREZIL**

Antonioren borda, Zelatun, 943 814981 Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728 Letea, Letea, 943 812887 Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524 Granada, Granada Baserria, 943 815355 Trintxera. Letea, 14. 943 681206

Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

#### **ESKORIATZA**

Benta-Motz. Gaztañadui, 21. 943 714822 Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720 Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345 Otzeta. Aranburuzala, 9. 943 715190 San Miguel, Apotzaga elizatea, 943 714871 Txalaparta, Aranburuzabala, 26, 943 715046

#### **EZKIO**

#### AGIRRE FTXFA

ico del Alto Urola Nueva etapa de un clasico del Bº Sta Lucía, 50, 943 72 29 86

Argindegi Ostatua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267 Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007 Labekoa Berri. Bº Sta. Lucía. 943 722552

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

#### GABIRIA

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

#### **GAINTZA**

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

#### **GETARIA**

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455 Alda-Bier, Aldamar, 20, 605 701679 Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313 Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412 **Azkue**. Alto Meagas, z/g. 943 130500 Balearri. Portua, z/g. 943 580911 Elkano, Herrerieta, 2, 943 140024 Elkano Txiki. Elkano. 13. 943 140017 Getaka. Nagusia, 35. 943 021613 Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800 Iribar. Nagusia, 34. 943 140406 Itxas Etxe. Kaia. 1. 943 140021 Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420 Kaia-Kaipe. General Arnao, 4, 943 140500 Katrapona Kantina, Katrapona Plaza Kasu. Nagusia, 14. 943 252471 Ketarri. Txoritonpe, 27. 943 140194 Mahasti. Elkano, 8.943 140906 Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

intxos, menú del día y pescados a la parrilla Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Anton. Muelle. 943 140324 Taxco. Herrerieta, 5, 943 140176 Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539 Xagu. Elkano. 4, 943 140274

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria. 943 553495

#### HERNANI

Alberro Sidrería, Sta. Bárbara, 61, 943 550019 Altzueta Sidrería. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502 **Aralar**. Zapa, 8. 943 331506 Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097 Artzai. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455 Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569 Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196 Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269 Elorrabi Sidrería. Osinaga Bailara, 13. 943 336990 Errioguarda-Enea. Iturriaga, 10. 943 330291 Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267 Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337 Fagollaga, Bº Ereñozu, 68, 943 550031 Galizia Etxea. Bº Zikuñaga. 33. 943 556124 Garín, Nafar 10, 943 550022 Goiko-Lastola Sidrería. Ereñozu, 89. 943 553272 Gunea. Argarain, 2. 943 332529 Gure Ametsa, Pol. Eziago, 5, 943 330986 Iparragirre Sidrería, Bº Osinaga, 10, 943 550328 Irubide. Epele, 7. 943 552480 Itxasburu Sidrería, Osinaga, 943 556879 Iturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461 Izarre. Políg. Lastaola, z/g. 943 550640 Jauregi Asador, Caserío Jauregi, 29, 943 550034 Karrero. Juan de Urbieta, 15. 943 552607 Larre-Gain Sidrería. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846 Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555 Oindi, Nagusia, 25, 943 557509 Olaizola Sidrería, Bº Osinaga, 38, 690 698484 Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699 Otsua-Enea Sidrería. Bº Osinaga, 35. 943 556894 Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009 Rioja. Nagusia. 943 550026 Rufino Sidrería. Akerregi, 7. 943 552739 Sansonategi. Martindegi, 13. 943 33 15 72

#### TRIPONT71

Cubarri Galarrata 0/13 335605

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

Santa Bárbara, Bº Sta, Bárbara, 2, 943 331387 Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Tripontzi. Kardaberaz, 11. 943 555724 Txintxua. B° Zikuñaga, 76. 943 552199 Ugaldetxo. Pagoaga, 19 - Ereñozu-. 943 550240 Zelaia Sidrería, Bº Martindegi, 29, 943 555851 Zumardi. Orkolaga, 2ºA. 943 336056 **Zumitza**. Nagusia, 50. 943 551633

#### HERNIALDE

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

#### HONDARRIRIA

Abarka. Po Baserritar, 36. 943 641991 Aeropuerto. Gabarrari, 22. 943 668508 Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500 Alameda, Minasoroeta, 1, 943 642789 Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772 Ama Lur. Itsasargi kalea. 943 644362 Antontxu Merendero, Santiago, 47, 943 640059 Antxiña San Nicolás, 943 641880 Aratz Asador de pollos. Po Butrón, 12. 943 644989 Ardoka Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169 Ardora. Foru Kalea, z/q. 943 644155 Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

#### ARRAIIN FTXFA

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

#### ARRAUNLARI BERRI

P° de Butrón, 3. 943 57 85 19 Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712

Ballestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420 Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364 Beko-Errota, Jaizubia, 943 643194 Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847 Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212 Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497 Gastroteka Danontzat, Denda Kalea, 6, 943 646597 El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779 Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454 Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933 Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462 Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952 Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701 Güell, Bº Amute, 943 643297 Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597 Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738 Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793 Horixe. Santiago, 45. 943 640455 Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1, 943 646040 Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557 II Capo. Minatera, B2. 943 643532 Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940 Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197 Justiz Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557 Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784 Kaiela. Itsasargi, 4. 943 111965 Kalifornia Hamburguesería. Santiago, 65. 943 642552 Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440 Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

#### LAIA ERRETEGIA idada gastronomía B° Arkolla, 33, 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704 Lekuona, S. Pedro, 45, 943 642762 Lokate Sidrería. Bidasoa, 19. 943 645880 Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298 Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132 Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711 Maite, S. Pedro, 35, 943 64277 Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712 Oilurta Azpi Sidrería, Jaizubia, 21, 943 643708 Ondarraitz. 7 de Septiembre. 943 642799 Ortzadar Cervecería. Itsasargi, 12. 943 642374 Pizzería Portutxo. Pº Butrón. 943 645655 Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734 Sardara, San Pedro, 10, 943 030301 Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167 Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408 Sutan. Bo Jaizubia, 266. 943 116000 Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102

Txori. Po del faro 56, bis. 943 644170 Uralde. Santiago, 75. 943 644614 Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614 Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611 Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736 Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

#### **IBARRA**

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542 Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374 Izaskun. Monte Izaskun, z/q. 943 675017 Karlatz, Euskal Herria 2, 943 675636

#### IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655 Guardi. Guardi poligonoa. 943 801918 Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187866

#### **IKAZTEGIETA**

Begiristain Sidrería. Caserío Iturriotz. 943 652837 Ostatua, San Lorenzo, 7, 943 655892 Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

#### IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964 Aialde. Avda. Jaizubia. 943 630440 Aitana Hotel, Avda, Iparralde, 51, 943 635700 Aitor Asador. Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477 Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768 Aldapa, Pinar, 1, 943 616033 Alto de Arretxe. Avda. Elizatxo, 52. 943 627438 Aia. Pza. Urdanibia. 943 508281 Anaka Berri Asador, Peñas de Aia, 7, 943 61 1300 Anastasio. Serapio Múgica, 18. 943 615048 Antxon. Pza. San Juan. 943 630512 Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173 Atalaia. Aritzondo, 69, 943 635518 Bakar. Antzaran, 13. 943 242148 Baserri, Frrotazar, 1, 943 627907 Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745 Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913 Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843 Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040 Bikote. Pilar, 1. 943 633706 Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521 Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570 Borda Txiki Ibarla, Bo Meaka, 6, 943 630914 Cervecería Boulevard. Pza. Antzaran, 11. 943 536918 Burger King. C.C.Mendibil. 943 639614 Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845 Casa Barandiaran. Políg. Soroxarta, 3. 943 610262 Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703 Chicken's. Santiago, 16. 943 621429 Ciaboga. Po Colón, 46. 943 619507 Café Irun, Letxunborro, 91, 943 637377 Colón, Colón Ibilbidea, 62, 943 039146 Corner, C/Fueros, 2, 943 621954 D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187 Danako. Alzukaitz, 1. 943 118924 Disco, Cipriano Larrañaga, 2, 943 615931 Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089 Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867 Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794 Eguzki. J. Talhamas Labandibar, 9. 943 630185 **Elcano**. Jose Egino, 9. 943 660014 Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481 Estebenea, Bº Olaberria, 51, 943 621962 ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100 Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026 Felix Manso Ibarla, Bo Meaka, 9, 943 84 19 64 Ferton's. Comp. Comercial Behobia, z/q. 943 632766 Fuenterrabia F66, Fuenterrabia, 3, 943 616028 Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662 Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064 Gaztelumendi Pra San Juan 3 943 630512 Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176 Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915 Gure Etxea Tendoro Murua, 8, 943 620595 Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790 12 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880 Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888

Ibarlako Olagorri, Bo Meaka, 21, 943 621848 Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77. 943 636232 II Cano C.C. Mendibil, 943 639615 Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184 Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993 Iñaki, Gabiria. 3. 943 635217 Iñigo Lavado, Ficoba, 943 639639 Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934 Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059 Izartxo. Mayor. 17, 943 638630 Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066 Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490 Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154 Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 639831 Karrakuka, Polío, Letxumborro, 60, 943 614661 Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040 Kostorbe. Avda. Iparralde, 30. Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481 La Bellotta. C.C. Txingudi. 943 625330 La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477 La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845 La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447 La Vinoteka, Avda, Iparralde, 12, 943 627332 La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556 Lagun Artean. Serapio Mújica, 24. 943 61437 Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401 Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766 Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426 Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042 Leones, Serapio Mújica, 23, 943 615132 Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111 Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 62997 Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95 Mariño. Zubelzu, 6 -Bo Anaka-. 943 615001 Marken, Santiago 27-A, 943 116286 Martínez. Pio Baroja, 22. 943 633429 Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384 Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452 Mesón del Jamón. Fuenterrabía, z/g. 943 615066 Mikel, Avda, Iparralde, 59, 943 623896 Morondo, Paninea, 2, 943 621395 Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071 Nagore Sidrería. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048 Naroa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762 Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914 Novoa. Polígono Soroxarta, 3b. 943 613215 Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979 Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564 Ola Sagardotegia. Po Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130 Ongi Etorri Taberna. Andrearriaga, 1. 943 622890 Ortzargi Cervecería. Luis de Uranzu, 4. 943 611571 Ostebi. Pza. Ehiera. 7, 943 613210 Piccolo Avda Navarra 2 943 630986 Paotxa. Edificio Paotxa - Anaka-. 943 613924 Patrixi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245 Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238 Pello, Labandibar, 30, 943 630039 Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934 Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400 Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233 Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063 Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544 Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023 Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846 S. Marcial, R<sup>o</sup> Rehobia, 26-2°, 943, 633557 Sargia. León Iruretagoyena, 1. 636 953951 Sirimiri. Po Colón, 27. 943 625752 Sotero Bodegón. Fuenterrabía, 7. 943 616023 Stop. Serapio Mújica. 943 612684 Swing. Santiago, 46. 943 578665 Telepizza. Lope de Irigoien, 1. 943 619999 Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266 The Corner. Fueros, 2. 943 621954 Toki Goxo. Po Ibarrola, 7. 943 631224 Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048 Tres J. J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923 Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235 Trinquete. Ma Junkal Labandibar, 38, 943 621288 Txakola. Pza. Eihera, 3. 943 618382 Txalaka, Larretxipi, 10, 943 574371 Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090 Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330 Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317 Txuntxurro. Pio XII, 5. 943 615084

Vagón de Cola, Mourlane Mitxelena, 2 943 020120 Vitoria Arbesko Errota, 19, 943 620795 Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223 Vollner. Arbezko Errota, 5. 943 117992 Waumna's. Behobia, 4. 943 629890 Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997 Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109 7ura Ricardo Alberdi 3 943 578468

#### IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708 Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432 Loatzo, Polígono Laskibar, 1, 943 690497

#### **ITSASO**

Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315 Mandubiko Benta. Mandubia, z/q. 943 882673

#### **ITSASONDO**

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

#### ITZIAR

Bikain. Mutxiarte 39, Itziar. 943 199370 Itxaspe. Bo Itziar. 943 199401 Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061 Kanala Hotel, Boltziar, 943 199035

#### PERLAKUA-SAKA

rismo y capeas Arriola auzoa. 943 60 80 52

Salegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04 Santuaran. Mardari , z/q. 943 199397 Txindurri-Iturri Sidrería, Mardari, 943 199389 Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 199056 Urberu Sidrería. Bº Elorriaga, 2. 943 199237 Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

#### LASARTE-ORIA

Abend Cervecería. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089 Arkupe, Largoenea, 1, 943 371742

#### AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música Hipodromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709 Buggy Hamburguesería. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607 Epel. Goikale, 1. 943 36 27 01 Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557 Goiegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404 Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

#### HERRIKO ETXEA

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

Iñaki, Iñigo de Loiola 4, 943 365 501 Jalai. Nagusia, 67. 943 372760 Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012 Lavie Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861 Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356 Martín Berasategui, Loidi, 4, 943 366471 Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530584 Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea. 15. 943 014756 Otegi Sidrería. Camino Illarratxueta, 2. 943 365029 Paraíso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883 Peña. Adarra, 5. 943 361551 Riojanos Asador. Uistin, 13. 943 362720 Route 33. Avda. Oria. 8. 943 377353 Rummy. Nagusia, 71. 943 369341 Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605 Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

#### TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 97 Zaldua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

# LAZKAO

Amebi Sidrería, Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523 Batzokia. Hirigoien, 4-6. 943 888308 Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943

Hotel Lazkao, Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

#### ORORIONE

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

Nerea, Uhartz, 3, 943 08 80 88 Pinas, Lazkaomendi . z/g. 943 880805 **7elata** Ilhaitz 1 943 882485

#### LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

#### LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea. 943 73060 Aztiria, Santa Marina Auzoa, 943 733622 Bidea Batzokia. Latxartegi 8. 943 731584

#### AZPIKOFTXF

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550 Goiko-Izarra, Laubide, 17, 943 03 47 93 Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271 Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198 Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249 Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92 Oilarra. Euskal Herria Enparantza Xarpot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

#### LEGORRETA

Aulia Sidrería. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066 Bartzelona. Esnaola auzoa, 7. 943 806206 Insausti, Nagusia, 2, 943 806121 Legorreta Café, N-1, Km, 525, 943, 806260

#### LEINTZ-GATZAGA

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

#### I.FZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996 Aiton Borda, Antonio Pildain kalea, 943 476476 Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949 Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90 Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441 Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Políg. 108. 943 490087 Frrekalde Sidrería Rº Gaintxurizketa 943 490285 Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintxurizketa. 943 529889 Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253 El Puerto, Guillermo de Lazón, 4, 943 527995 Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709 Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590 Iriarte-Enea. Bo Gaintxurizketa, z/g. 943 529989 Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890 Izai, Lopene Plaza, 943 519167 Jaizkibel Zubitxo, 9, 943 521966 Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003 Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599 Lezotarra, Elías Salaberria, 1, 943 512848 Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888 Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845 Ongi Etorri, Elías Salaberria, 12, 943 527897 Oriotarra. Donibane kalea, 6. 943 346078 Orquídea. Urdaburu, 4. 943 527833 Patxiku-Enea, Gaintxurizketa, 943 527545 Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285 Sagarzulo Sidrería. Alto de Altamira, z/g. 943523541 **Sahatsa**. Nagusia, 2. 943 529244 Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945 Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

#### LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091 Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616 Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

#### **MENDARO**

Intxusai, Pza, Industrial, 5, 943 755091 Landa. Garagarza, 32. 943 756028 Luzaide, Mendarozabal, z/g, 943 755144 Toki-Alai, Mendarozabal, 2, -Garagartza-, 943 756072

#### **MUTILOA**

Mujika. Liemia, z/g. 943 801507 Orue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900

Cocina de autor e interesantes vinos Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

## MUTRIKU

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562 Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191 Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509 Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239 Kai. Bo Magdalena, z/g. 943 603344 Kalbaixo, Laranga Auzoa, z/g, 943 603256 Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954 Mijoa. Polígono Mijoa. 943 603180 Pikua. Bº Laranga. 629 105733 San Juan. Bo Laranga, 13. 943 603167 Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

#### **OIARTZUN**

Alhambra. Bo Arragua. 943 491230 Amazkar, Casa Zamateta, 943 492783 Albistur. Bo Altzibar. 943 490711 Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558 Aristizabal, Txalaka Bidea, 4, 943 492714 Arizpe. Bo Ugaldetxo, z/g. 943 493088 Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068 Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340 Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628 Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661 Bidebitarte Sidrería. Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101 Bikain, Zuaznabar, 9. Ugaldetxo, 943 492749 Entreplatos. C. Com. Carrefour. 943 108080 Erreka. Casa Errekalde. 943 490087 Esnoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062 Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029 Ganbara, Euskal Herria, 2, 943 494256 Goiko-Etxe, Rº Altzibar, 943 492831

#### **GURUTZE-BERRI**

restaurante con cuidada gastronomía Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

Intxitxu Asador. Bo Ugaldetxo. 943 491100 Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041 Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021 Irundarrene. Bo Altzibar, 1. 943 490535 Isasti Sidrería, Rafael Picabea, 52, 943 260656 Kapeo. Tornola, 21. 943 491254 Laia. Landetxe, 3. 943 493839 Lushe. Ugaldetxo. 943 492101 Marcos. Zelaimusu-Políg. Ugaldetxo. 943 494390 Masusta, Olagari, 9, 943 490412 Matteo Ihurrita Bidea 2, 943 491194 Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020 Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227 Nuevo Atamix Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196 Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050 Oliden. Camping Oliden. 644 009637 Ordo Zelai Sidrería. Caserío Ordo Zelai. 59. 943 491686 Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915 Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333 Toki Alai, Bizardia plaza, 2, 943 492120 Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074 Tolare, Tomola, 20, 943 490071 Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402 Txikierdi Alde. Astigarraga Bidea. 943 473784 Txikierdi Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678 Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531

#### **OLABERRIA**

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

#### **7F7ILIONFA**

Los mejores hongos al horno del Goierri Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

#### ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699 Bikoitz, Garibai, 17, 943 782483 Nehatarra Otadui zuhaiztia 54 943 780410 Etxe-Aundi, B<sup>o</sup> San Pedro, 943 781956 Galicia. Atzeko, 22. 943 782208 Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094 Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305 Helmuga, Ugarkalde, 1, 943 90 25 81 Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313 Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078 Lapiko Gorri. Ultzegin, 11. 943 502070 Lizar-Etxe, Bº Olabarrieta, 83, 943 781896 Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669 Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304 Olakua, Olakua, 8, 943 782292 Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474 Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303 Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000 Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316 Urrintxo, Lezesarri Auzoa, 19, 943 783479 Urtiagain. Uribarri, 33. 943 780814 Zelai Zabal, Ctra, Arantzazu s/n, 943 781306 Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545 Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

#### **ORMAIZTEGI**

#### ΔΡΔΝΤΧΔ

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

#### KIIKU

Nueva etapa de la mano de Iñaki Telleria Berjaldegi Plaza. 943 882893

#### **ORDIZIA**

19-90. Garagarza, 5 Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55 Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960 Ipop. Gipuzkoa, 15 -Buruntza-. 943 90 39 51 Kantoi. Anpuero, z/q. 943 160471 Majori Gernikako Arbolaren naseal 943 10 58 01

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

#### MIINO7

Menú del día, platos combinados, pintxos.. Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013 Populus (pizzería). Pza. Domingo Unanue, 4. 943 160421 Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304 Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069 Tximista Sidrería. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128 Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049 Zubibi. Gudarien Etorbidea. 4, 943 160041

#### **ORENDAIN**

ORENDAINGO OSTATUA Errosario Plaza. 943 65 30 48

#### OREXA

Orexako Ostatua. Errebote Plaza, 1. 943 682290

#### ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700 Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419 Anarri, Ondartza, 16, 943 019438 Antilla. Abeslari. 2, 943 832309 Ardora, Ondartza, 67, 943 134835 Arkaitz Aheslari 4 943 831657 Errota. Olaskoegia Auzoa. 943 890197 Goizeko Cafetería. Aita Lertxundi. 33. 943 832855 Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440 Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032 Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044 Kresala, Antillako hondartza, 943 890475 Katxiña Bodega, Ortzaika, 20, 943 580166 Oliden, Ortzaika Auzoa, 44, 943 830883 Orioko Benta. Camino Orio-Igeldo. 943 835751 San Martin Asador. Bo S. Martin, z/g. 943 580058 Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005 Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034 Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019 Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

#### **PASAIA**

A Coruña, Pº Euskadi, 7, 943 399009

Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241 Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994 Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548 Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068 Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042 Bahía. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552 Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470 Busturia. Po Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027 Cantina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003 Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/q. 943 525525 Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699 Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271 Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150 Dani, Hamarretxeta, 8, Antxo, 943 511180 Dax. Po Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006 Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057 Donostiarra, Euskadi, 1 - Trintxerpe-, 943 399071 E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169 Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008 El Caserío. Po Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424 Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246 Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trintxerpe, 943 390357 Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638 Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696 Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362 Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445 Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019 Gure Borda. Arraularien, 36. S. Pedro. 943 391846 Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026 Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300 Iparra, Po Nafarroa, Antxo, 943 340164 Izkiña, Euskadi Etorb, 19. Donibane, 943 399043 Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061 Kamin Gure Zumardia 29 Antxo 943 510020 La Amistad. Po Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067

#### LA CERVE

tacular menu de día y terraza Euskadi Etorbidea, 53. 943 39 23 86

Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414 Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751 Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe. 943 399062 Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074 Meipi Asador, Lezo Bide, 6, Donibane, 943 523833 Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944 Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469 O Fardel, Arrandegi, 2, 943 247608 Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588 Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857 Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386 Pitxitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770 Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032 Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074z Txulotxo. Donibane, 72, Donibane, 943 523952 Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353 Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane. 943 510395 Zorzano. Esnabide. 96. S. Pedro. 943 399120

#### **SEGURA**

Imaz Mayor 27 943 801025 Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251Z

#### SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia . 7. 943 751002 Edurtza. Santana, 18. 943 751383 Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581 Ufala Irish Pub. Santa Ana. 16. 943 750030

#### TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017 66 Taberna, Martin Jose Iraola, 1, 943 671937 Agustin-Enea, Fuskal Herria Plaza, 6, 943 650067 Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649 Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694 Ama. Arostegieta, 13. 608 91329 Amaiur. Beotibar, 5. 943 245469 Amets. Larramendi, 1. 943 848389 Asteasuarra, Herreros, 18-20, 943 673186 Astelena, Fuskal Herria Plaza, 4, 943 650996 Bar Ordizia. Martin Jose Iraola. 4. 943 016797

#### **RENTA ΔΙ ΠΕΔ**

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

Rerazuhi Plaza Tolosa 1 943 672619 Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381 Bidebide. Usabal Kiroldegia. 943 577573

Campeón de parrilla de Gipuzkoa Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559 Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565 Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417 Casa Julián Bar, Santa Clara, 6, 943 017562 Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759 Eguzkitza Sidrería. B° Usabal, 35. 660 654317 Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655 Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370 Ikatza. Plaza Berria, 6. 943 674913 Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229 Iratxo, Pablo Gorosabel, 29, 943 675237 Iruña Amaroz 10 943 119828 Irrintzi. Oria. 3, 943 654334 Isastegi Sidrería, Bº Aldaba Txiki, 15, 943 652964 Izarra. Batxiller Zaldibia, 1 943 841427 Jokel, Martín José Iraola, 10, 943 116017 K-2 Plaza Nueva 943 570068 Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070 Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062 Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998 Lurlan Bistrot, Plaza Berria, 2, 943 243339 Mendi Alde, Bo San Esteban, 39, 943 651799 Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943 Orbela Taberna. Errementari ,10. 943 016780 Ordizia Taberna. Po Martin J. Iraola. 647 007275 Plan B. Larramendi, 8. 943 598486 Sausta, Po Belate, 7-8, 943 655453 Solana 4. Solana, 4. 943 017636 Telepizza. Plaza Trinkete. 1. 943 108800

Restauración de calidad las 24 horas Carretera N-1, km. 432, 943 65 06 56

Triángulo. Triangulo plaza, s/n. Trípoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659 Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316 Uzturre Taberna, Po Alliri, 1, 943 698513 Zuloaga-txiki. Monteskue, 29. 943 650036

#### URNIETA

Aballarri, Iriazabal, 21, 943 330525 Altuna. Bº Lategi. 943 554917 Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036 Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131 Bosteko. Erratzu. 943 337357 Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981 Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744 Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria, Idiazabal, 46, 943 005650 Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683 Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408 Setién 'Moko' Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014 Urruzola. Elutxeta Baserria. 943 556981 Zaldundegi, Iriazabal, 34, 943 551008

#### URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230 Atsegin, Barrenkale, 13, 943 532667

#### RRANNIGANS

inados, pollos... y cerveza Pintxos, platos combinados Labeaga, 37. 943 96 64 29

Collins. Areizaga, 3 Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466 Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165 Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76 Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867 Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243 Pizzería Madaya. Labeaga, 33. 943 229133 Santa Barbara, Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87 Telepizza. Iparragirre, 4. 943 101033 Zabaleta. Ipeñarrieta, 2. 943 724320 Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

#### **USURBII.**

Aginaga Sagardotegia. Bo Aginaga 31. 943 366710 Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344 Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

Menú del día, raciones y cocina tradicional Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Aitzezarra, 1. 943 371150 Bordatxo. Zubiaurrenea, 5. 943 371042 Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582 Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281 Ibarrola Agroturismo, Kalezar, 62, 943 363007 Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113 Illunbe Sidrería. Bº Txoko Alde. 943 371649 Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35 Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127 Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968 **Patri**. Nagusia, 14. 943 362725 Saizar Sidrería, Bº Kale-Zahar, 39, 943 364597 Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773 Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734 Txapeldun. Muna-Lurra, 2, 943 370457 Txerriki, C. Com, Urbil, 943 360772 Txiki Erdi, Errotalde, 1, 943 362735 Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698 Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398 Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808 Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466 Urdaira Sidrería. Bº Aginaga. 943 372691 Zumeta Bº Txoko Alde, 34, 943 362713

#### VII.I.ABONA

Alustiza, Larrea Auzoa, 12, 943 690361 Hika-Roberto Ruiz, Otelarre, 35, 943 142709 Itzalpe. Berria, 29. 943 690623 Sagasti-Berri. Otxabiko, z/q. 943 692365 Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449 Urrizpe, Berria, 45, 943 690146

#### ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496 Kixkurgune. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086 Urtsu. Sta. Fe, 8. 943 887146 Lazkao-Etxe. Aiestaran Erreka, s/n, 943 880044

#### ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546 Alameda Hotel, Seitximeneta, 4, 943 830143 Anaiak Altzola 2, 943 835975 Arui, Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959 Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184 Arralde. Araba, 41. 943 834433

Artea, Zigordia, 32, 943 016693 Aurrera. Egaña Kalea, 13. 943 021638 Azpi-Enea, Seitximeneta, 4, 943 130586 Bai Batzokia. Balea, 1. 943 252679 Basarri, Patxiku, 10, 943 021275 Beach Cafetería. Pº del Malecón. z/g. 943 831262 Berazadi-Berri, Talai Mendi, 723, 943 130003 Bordatxo. Elizaurrea, 5. 943 132889 Café Iruña. Ipar kalea, 13. 943 004023 Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693 Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329 Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766 Casa Izaro, Azara, 4, 943 132844 Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116 Eraitz. Araba. 32, 943 890096 Etxaiz, Gipuzkoa, 57, 943 982731 Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373 Gure-Txokoa Asador, Gipuzkoa, 22, 943 835959 Haritza Gurmendi 10 Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199 Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264 Itxas-Berri. Kanping Zarautz. 943 131619 Itxas-Lur. Santuiturri plaza, 3. 943 890138 Joe. Inarkalea, 13, 943 134236 Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959 Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 943 130000 Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899 Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982 Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604 La Perla, Po Maritimo, 943 013873 Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701 Manuela. San Frantzisko, 33. 943 131593 Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556 Mollarri (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168 Mondra Cafetería, Mitxelena, 27, 943 834561 Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519 Okamika. Ipar kalea, 1. 943 561328 Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074 Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243 Patxiku. Kiriki. 1. 943131358 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314 Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272 Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993 Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355 Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750 Telepizza San Inazio, 1, 943 831551 Telesforo Asador Plaza Donihane 6, 943 830901 Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538 Txiki-Polit, 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 847084 Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980 Zelaitxo. Mitxelena, 11. 943 011399 Zubi Ondo. Avda. Navarra. 47. 943 830267

#### ZEGAMA

Zegamako Ostatua. San Martin 3. 943 801051 Otzaurteko Benta. Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

#### ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705 Otatza Sidrería, Caserío Otatza, 943 801757 Oiharte Sagardotegia, Irukarate-Gain, 943 501013

#### ZERAINGO OSTATUA

na tradicional con la firma de Aiert Izagirre Udaletxeko plaza. 943 80 17 99

#### ZESTOA

Auustin, Okerra, 5-B, 943 147194 Aranburu, Urrutikoetxea, 2, 943 148005 Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140 Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344

#### ARANETA ERRETEGIA

Ctra. Aizarnazabal. 943 14 80 92

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067 Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

#### ZIZURKIL

Atxulondo. Ernio Bidea, 13. 943 694864 Iriarte, Pza, P. María Otaño, 1, 943 692537 Pasus, Elbarrena, z/g, 943 693655 Plaza Etxeberri, Pra. Pedro María Otaño, 1, 943 691936

#### ZUMAIA

Algorri Sidrería. Puerto Deportivo. 943 865617 Atari. Ardantzabidea, 16. 943 509169

Cocina de mercado en pleno centro Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073 Bedua Asador, Bº Bedua, 943 860551 Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391 Hamarratz. Artadi auzoa. 633 646086 Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986 Iriondo. Txikierdi, 38. 943 861390 Juaristi. Basadi. 3. 943 143118 Kalari, Pra. Unela, 8, 943 862517 Lanun Artea Estazioki 23 943 861394 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617 Muniosoro. Ctra. Gl-2633, km 7. -Oikina- 943 147683 Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370 Ttakun. Izustarri, 3. 943 865289 Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387 Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/q. 943 865166 Zumaia Hotel, Iraeta, 943 860764

#### ZUMARRAGA

#### ASADOR MIIGA

es y pescados a la parrilla y buenos menús Indino Esnanla: 36: 843 98 98 49

Alexander, Piedad, 16, 943 721821 Aranzazu, Argixao, 2, 943 720683 Berri. Soraluze, 3. 943 252906 BideBide. Santuario de la Antigua. 943 720930 Bidezar. Bidezar, 17. 943 25 38 56 Cantina. Plaza de las Estaciones

#### FTXF-RFRRI

nte centenario con amplios salones Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ezkiotarra, Pza. Euskadi, 2, 943 722964 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757 Kabia. Legazpi, 5. 943 726274 Korta. San Gregorio, 20 (Eitza). 943 72 27 86 Txannon Piedad, 6.

Txindoki. Secundino Esnaola, 1. 943 724771 Txurrut. Argixao Taldea, z/g. 943 721043 Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

#### **AVISO**

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo v práctico posible. Rogamos a nuestr@s lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que hava cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 731583 ó 609 471126, o escribiendo un email a iosema@ zumedizioak.com Eskerrik asko!!

# Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako diseinu eta aholkularitza estudio bat gara



943 80 57 99 · Ordizia 644 52 61 71 · Donostia info@acvmultimedia.com www.acvmultimedia.com



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra al que hay que añadir un segundo puesto en ERRENTERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, 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 enterasde diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos** delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más infromación en Facebook y en www.bacalaosuranzu.com



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia, así como el mejor Marisco de Galicia (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R". y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado" en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. ¿Os unís a nosotros?



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo. Jon Méndez, en el que podemos encontrar más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas: Rioia, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de accesorios (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local. siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idonea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante Club de Vinos y sus cursos de iniciación a la cata de vinos.



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega. En este establecimiento también podemos abastecernos de Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa v foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de platos en su obrador propio, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwichs de carne, y su carnicería es un pequeño pero muy bien surtido colmado en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...



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





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

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



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar suspendidos sobre el Cantábrico. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones,

wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la celebración de bodas en un entorno inigualable.





El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas. Cada una de las 32 habita-ciones completas con baño está equipada con aire acondicionado. TV color vía satélite. Canal+, teléfono, fax opcional, minibar. hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la afamada cocina tradicional vasca, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).



# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



ΠI

- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina. Recientemente ampliada.
- aida@pensionesconencanto.com Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros) 943 32 78 00
- » Vistas directas al Kursaal.
  - » Recién reformada.
- kursaal@pensionesconencanto.com Peña y Goñi 2 (Gros) 943 29 26 66

www.pensionesconencanto.com

- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

#### IÑIGO ETXENIKE, LOCUTOR RADIOFÓNICO Y COMERCIAL DE ONDOJAN.COM

# "DETESTO A LA GENTE AMARGADA Y A LOS **QUE SIEMPRE ESTÁN DE MALA HOSTIA '**

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

"La música me ha gustado desde siempre, incluso desde antes de nacer" afirma, medio en serio, medio en broma, este tolosarra que a mediados de 2023 cumplirá 40 años trabajando para Segura Irratia (FM 89,2), una de las emisoras más veteranas de Gipuzkoa y un referente indiscutible de la radiodifusión en Euskal Herria. El dueño de la voz más conocida de Urola Garaja, Gojerrri. Tolosaldea y parte del extranjero conduce todos los días el programa "Musikaz Blai" de 3 a 7 de la tarde así como otros 7 pequeños programas en la misma radio, uno de ellos dedicado a Ondojan.com los martes a las 16:40 junto con nuestro coordador Josema Azpeitia. Y a pesar de ese tren de vida y esa saturación de trabajo, la vida le da además para ejercer como comercial para ZUM Edizioak, concretamente para las revistas Ondojan.com y GIDA.

- ¿Además de la radio y la gastronomía, qué aficiones cultivas? No tengo muchos vicios, no al menos confesables, pero por ejemplo, andar en moto me encanta. Tengo una MP· v me gusta hacer salidas con los amigos, vueltas de 3-4 horitas los sábados...
- ¿Tu lugar favorito en Tolosa? Cuando quiero tranquilidad, me gusta subir a Izaskun. Realmente es Ibarra, pero los de Tolosa lo tenemos como muy nuestro.
- ¿Y en el resto de Tolosaldea? Me siento muy a gusto en Larraitz.
- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje? La primera vez que fui a Cuba. Fue con mis amigos en el 97 y nos lo pasamos en grande. Posteriormente he vuelto varias veces.
- ¿Y el viaje que te queda por hacer? Tengo prometido a mis sobrinos nietos que elgún día les llevaré a algún parque Disney. A este paso lo haré cuando tenga 71 años... si es que tengo pasta para ello.
- ¿Qué es lo que más valoras en una persona? La sinceridad y el buen
- ¿Y lo que más detestas? A los que están amargados y siempre están de mala hostia...
- ¿Dónde has vivido tu meior experiencia gastronómica? Siempre es un placer acudir con la gente de ZUM



Edizioak a lugares como el Kattalin de Beasain.

- ¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno? Me encanta ir de sidrería con los amigos o con la familia.
- ¿Y con qué sidrería te quedas? Me gustan muchas, pero especialmente Urbitarte de Ataun.
- ¿Y cual es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de tu tierra? En su día en Sausalito, California, probé las meiores hamburguesas que hhe comido en mi vida.
- ¿Se te da bien la cocina? ¿Eres bueno preparando algún plato en concreto? Me salen muy bien las tortillas de patata con pimiento verde... o al menos eso es lo que me dicen.
- ¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo? El pulpo. Lo he intentado pero nunca me ha gustado. Es más, me produce arcadas. No puedo con él.
- Recomiéndanos dos restaurantes de Tolosa. Me gusta mucho el gastrobar Illargi, de Mireia Carceller. Y como asador, mi favorito es el Burruntzi
- ¿Y un par de restaurantes en Tolosaldea? Soy muy de ostatus. Me gustan mucho los ostatus de Altzo v de Orendain.
- Y ya puestos, ¿Un par de restaurantes en el resto de Gipuzkoa? Me voy para Goierri, y es que me encantan el Gartxo de Olaberria y el Urkiola de Beasain.
- ¿Te atreves con alguno de fuera de Euskal Herria? Sí, el Jose Mari de Rivas de Tereso. La Rioja, en general, me atrae mucho.
- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido? Preocupado pero con tranquilidad. Al fin y al cabo al trabajar en la radio pude desplazarme a Segura con normalidad y tuve mucha movilidad.
- ¿Y que consecuencias crees que traerá a la gastronomía y a la hostelería? Parece que a la gente le está costando darle la vuelta ya que primero fue el COVID y ahora es la subida de la luz, la gasolina, el empobrecimiento... y lógicamente, eso también está



afectando a la hostelería que, no hay que olvidar, fue uno de los sectores más afectados de manera directa nor la enfermedad

- ¿Qué te llevarías a una isla desierta? Sin dudarlo, música. Mucha música.
- ¿Cuál te gustaría que fuera, si pudieras elegirlo, tu última canción? Alguna de los Eagles. "Take it to the limit" no estaría mal.
- Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería? No tengo ningún capricho concreto así que no creo que haría nada especial. Es más, creo que seguiría trabajando aunque eso sí, viviría un poco más tranquilo.



## Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus 943 80 10 41 - 943 80 13 47 669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



## **ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

#### ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA DUGU, ETORRI BISITATZERA!** 



Goardia Ind. 4. Idiazabal.





