

DOMUS DEI

*Rioja*

DIVINA TENTACIÓN - ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



DOMUS DEI

ESTADO

Rioja

TEMPERADO



# Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariscos, pescados y gastronomía vasca en un entorno romántico.

Fruits de mer, poissons et cuisine basque dans un cadre romantique.

**TERRAZA CLIMATIZADA  
CON VISTAS AL MAR**

**TERRASSE CHAUFFÉE  
AVEC VUE SUR LA MER**

SAN JUAN, 80 / 20110 PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN  
TF-FAX.:943 51 92 71

[WWW.CASAMIRONES.COM](http://WWW.CASAMIRONES.COM)

## // aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 6  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 6  
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7  
Essencia de vid (Dani Coman) ..... 7
- > **herrigoxoak noticiassabrosas**  
Euskal Jaiak de Ordizia; Ferias agrícolas y de la manzana; Artzai Eguna en Legazpi; Feria del Txakoli en Zarautz; Ollarzo eguna en Zumaia .... 8
- > **erreportajeareportaje**  
Presentación de BDB: La primera guía de restaurantes transfronteriza ..... 10
- > **productodetemporada**  
El pimiento ..... 14
- > **jakitea elkarte**  
Eluska (Ibarra) ..... 16
- > **pilpileanaldente**  
Ni neu y la quincena ..... 18  
Comer en el Súper ..... 19  
Keler Pintxo Week ..... 19
- > **kartaraalacarta**  
Oriental II (Donostia) ..... 20
- > **gomendatuak recomendados**  
Elketa (Hernialde) ..... 22  
Jai-Alai (Urretxu) ..... 23
- > **errezetak recetas**  
La Cueva (Donostia) ..... 24
- > **jatetxegida**  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com .... 25  
Índice de restaurantes ..... 26  
Guía de restaurantes ..... 27
- > **gipuzkoannonjan?**  
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa ..... 53
- > **placeresgastronómicos**  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 59
- > **loegindormirengipuzkoa**  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62



## // azalaportada

Champiñones a la plancha.  
(Restaurante La Cueva, Donostia)  
Fotografía: Ritzar Tolosa. Receta en pág. 24

## // Hacia el número 100

Fue un significativo 7 de Julio de 2003, festividad de San Fermín, cuando ZUM Edizioak presentó, ante los medios de comunicación y ante gran cantidad de representantes del mundo de la hostelería la cultura y el ocio de Gipuzkoa, la guía de ocio gastronómica mensual Ondojan.com y la página web del mismo nombre. Han pasado casi 10 años y la revista actual nada tiene que ver con la publicación de 32 páginas que echó a andar aquel día. La mejora es evidente y la cantidad de anunciantes y lectores ha ido en ascenso a lo largo de esta década. La página web, sin embargo, ha sido descuidada y no ha recibido la atención que se merecía. El próximo mes de octubre editaremos el número 100 de esta revista, y lo vamos a celebrar como es debido. Publicaremos un número muy especial, editaremos un libro recopilatorio con las recetas más interesantes que se han ofrecido en nuestras páginas a lo largo de esta centena de ejemplares y daremos a conocer la nueva página web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com) que está recibiendo los últimos retoques antes de su puesta de largo. Esperamos que todos, fieles lectores e imprescindibles anunciantes, disfrutéis del acontecimiento. La cita, a la vuelta de vacaciones.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: [zum@zumedizioak.com](mailto:zum@zumedizioak.com) // Tel: 943 73 16 84 - Fax: 943 73 16 84

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

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

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



## # UN ENTRANTE MELOSO

Ya estamos en pleno verano, una estación que parece asociada sobre todo a la fruta, peras, ciruelas, melocotones, paraguayos, albaricoques y otras muchas que adornan y aromatizan nuestros mercados. Entre ellas hay una, no exclusivamente estival, que nos interesa particularmente, y no como postre o sólido refresco a cualquier hora del día sino como entrada de una comida o utilizando una bella palabra en desuso, de entremés. Si añadimos que se trata de una fruta jugosa y plena de dulzura, la adivinanza se desvela fácilmente: El melón, la cucurbitácea más famosa, con el debido permiso de una pariente cercana de su prolija familia, la estival sandía. Pero también una de las más controvertidas. Así, **San Gregorio**, uno de sus adeptos incondicionales dijo al respecto algo tan exagerado como: "si el maná representa el alimento de la gracia, destinado a la refracción de la vida interior, es preciso ver en el melón la representación de las delicias terrestres". Por el contrario, los griegos de la antigüedad lo conocían, pero no parece que le tuvieran gran estima ya que, **Homero**, cita en sus poemas ciento treinta veces al ajo y tan solo menciona en cuatro ocasiones a esta cucurbitácea.

La intromisión de esta melosa fruta en los platos salados no es desde luego ni una moda pasajera y mucho menos reciente. En el siglo XVI al menos era ya habitual que se comieran el melón y otras frutas antes de los banquetes o a lo largo de estos. Así, el Rey francés **Enrique IV**, dijo, según transcribe sus palabras, un ministro suyo, el **Duque de Sully** en el libro de sus memorias: "Yo quiero que me traigan buenos melones, pues quiero comerlos hasta estar bien harto. Nunca me perjudican cuando son buenos y los como antes de la carne, ¡como mandan los médicos!"

Entre estas recetas, por lo general tan simples como deliciosas, que hacen de glorioso pórtico de un festín hay dos ejemplos que pertenecen por derecho propio al acervo culinario internacional. Por un lado el melón al Oporto, una refinada creación netamente francesa y por otro lado El *Prosciutto con melone* que nosotros traducimos al revés que sus "inventores", los italianos: Melón con jamón, dando más protagonismo a la fruta que al perril.

En cuanto a la primera de las propuestas parece obligado, según marcan las normas de nuestros vecinos galos, que el melón empleado sea de la variedad Cantaloupe, ese inconfundible melón redondo,

PARECE OBLIGADO QUE EL MELÓN EMPLEADO SEA DE LA VARIEDAD CANTALOUPE, ESE INCONFUNDIBLE MELÓN REDONDO, PEQUEÑO, AMARILLO POR FUERA Y NARANJA EN SU INTERIOR

pequeño, amarillo por fuera y naranja en su interior, extremadamente dulce y aromático. Su origen es italiano, de Cantalupo, una localidad que fue propiedad papal en el medievo. Por avatares del cisma de la cristiandad, esta variedad de melón tuvo que emigrar hasta las huertas de Avignon siguiendo en su exilio a los Papas y de ahí su arraigo francés. El otro protagonista de esta receta es sin duda el Oporto. Dicen que es una pena que se utilice un caldo de "campanillas", y que vale perfectamente un Oporto más vulgar. En esto pasa como en la sangría, hay que decir con curtidumbre. Si se puede, cuanto mejor vino tenga, mejor.

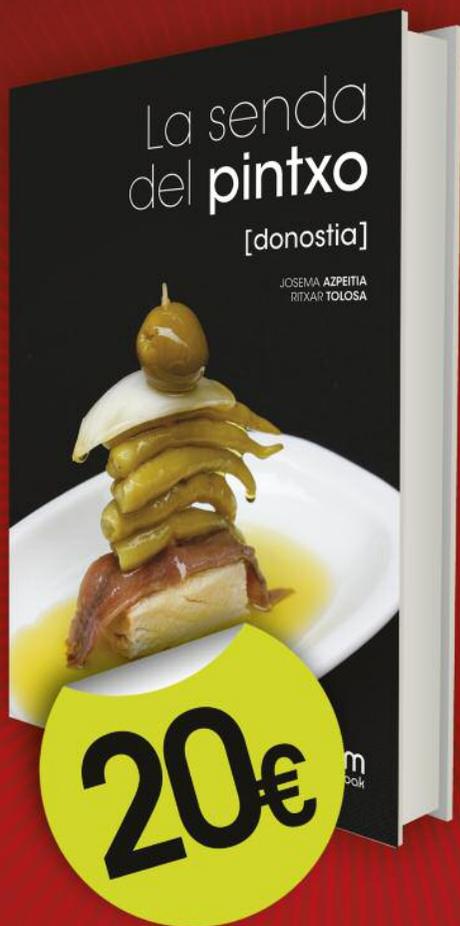
En lo referente al melón con jamón, plato que por cierto se ofrece ahora hasta en los "menús del día", parece ser una receta originaria de la región italiana de la Emilia-Romagna. Un bello matrimonio entre la fruta y el mítico -y mitificado- jamón de aquella región, el de Parma. Una pata de puerco blanco, curada con ligero toque a humo, característica ésta última que según los expertos es la perfecta para conjugarlo con el sabor dulzón de nuestra fruta. Por eso son también adecuados no sólo los jamones ahumados centroeuropeos como el de Westfalia sino incluso, aunque parezca chocante, los pescados ahumados, particularmente la trucha. Asimismo, por todo el norte de Italia se conjuga el melón con embutidos muy característicos. Es el caso del inmenso Salami o la Mortadela de Bolonia, que cuando es auténtica es un fiambre impresionante que no tiene nada que ver con su homónima hispánica, esa que siempre *obsequiaban* a los detenidos en los calabozos policiales y que es, sin duda, una tortura gustativa. Lo mejor, digan lo que digan, es que el jamón de este plato sea ibérico y a poder ser de marranos alimentados con bellota. Lo demás son monsergas ahorrativas derivadas no del buen gusto, sino tan sólo de la pasta disponible. ¡Porca miseria!

ESSENCIA  
a r d o d e n d a

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

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

# LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



CONSIGUE ESTE  
LIBRO EN LOS  
MEJORES BARES  
DE PINTXOS  
DE DONOSTIA  
O PÍDELO EN TU  
LIBRERÍA HABITUAL

*También puedes  
adquirirlo por internet  
en [www.elkar.com](http://www.elkar.com)*

UN LIBRO DE  **ZUM**  
edizioak

## COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO  
[www.pensionesconencanto.com](http://www.pensionesconencanto.com)



PATXI LARRAÑAGA  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com)



COMERCIAL AURKI  
[www.comercialaurki.com](http://www.comercialaurki.com)

## # BURP...!

ARNAU ESTRADER  
(Ánima Gastroteka)  
Nafarroa Etorbidea, 4.  
Tf. 943 00 23 42 - ZARAUZ  
www.animazarautz.net



## I.P.A. (O LA CERVEZA DE MODA)

Amarra un barco de origen Inglés en el puerto de **Bombay**, marcan mas de 40°C en la sombra y pega una humedad del copón, les esperan miles de colonos ingleses deseosos de que los marineros lleven a tierra unos cuantos centenares de litros de buena cerveza isleña. Nada más tomar tierra el mayor de la tripulación le pega un buen sorbo y automáticamente la escupe como

si fuese leña. Malo no, lo siguiente, ese líquido se había fastidiado por falta de conservante, así que los ingleses aficionados en India se quedaron esta vez sin poder **saciar su gaxnate**, para muchos sería lo que mas valor tenía ese barco. ¿Solución? Echar mucho mas **"conservante"** a esa cerveza para que llegue en condiciones, así que esa conservación se traduciría en ponerle lúpulo a discreción, así que en principio esa cerveza aguantaría un via-



je de Reino Unido a la India o dar la vuelta al mundo si hiciese falta! La prueba fue mejor de lo que se esperaban, eso si la cerveza tenía un toque mas herbáceo, mas cítrico y con un aroma espectacular, así que de ahí viene el nombre de las **IPA, Indian Pale Ale**.

Dejando ya los colonos Ingleses, y volviendo al siglo XXI y la India un poco mas tranquila, comentaros que el **"reto"** de los cerveceros artesanos es poder hacer una IPA en condiciones, a su justa medida, si consigue eso, le lloverán ofertas para producir mas y mas. Para los que no hayáis probado nunca una IPA, si que os va a sorprender mucho, es un poco rara, con un **olor a hierba** exagerado, y que en el primer trago es de fruncir el ceño, pero os puedo garantizar que os va a enganchar.

No se si dar las gracias al colonialismo de la India , pero desde luego los cerveceros aprovecharemos dicho tesoro que nos dejaron. Recomendaros la escocesa **PUNK IPA**, la americana **Flying Dog Racing Bitch** y si tenéis suficiente valor la **Doble IPA Viernes 13** de la catalana Zulogaarden, Salud y buen verano!

## # DI... VINOS

MANU MÉNDEZ  
(Vinateria)  
Bermingham, 8 (Gros).  
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA  
vinateria@gmail.com



## OREMUS TOKAJI DRY MANDOLÁS

Los viñedos y las bodegas Tokaj Oremus están ubicados en Tolcsva, uno de los pueblos más famosos de la región de Tokaj-Hegyalja, en el nordeste de Hungría. Esta bodega en concreto fue adquirida en 1993 por Vega Sicilia para recuperar el carácter la particularidad y la gran calidad de los vinos de la región húngara de Tokaj.

Adentrándonos un poco en los viñedos de Tokaj-Hegyalja comenzaremos explicando que fue la primera región vinícola del mundo en tener una clasificación de sus "terroirs", precediendo con mucho a la clasificación del Médoc. La clasificación original se basó en la calidad de las uvas botritizadas que cada viñedo podía producir.

El secreto de los vinos de Tokaj recae, sobre todo, en el microclima especial que se crea en otoño: en este tiempo, durante la última etapa de la maduración de la uva, se suceden armoniosamente las brumas y lluvias con los días soleados y cálidos, lo cual favorece la podredumbre noble de las uvas, base del vino aszú.

Las variedades de uva con que se elaboran estos vinos son la Furmint, la Hárslevelű y la Sárga Muskotály o Muscat Amarilla. La variedad Furmint es por lejos la más importante. También están autorizadas la Zéta u Oremus, la Kövërszölő y la Kabar. En nuestros países no tenemos ninguna de estas variedades blancas.

Mandolás Tokajj Dry 2009 está elaborado con uvas maduras de la variedad Furmint no

afectadas por la botritis (o podredumbre noble), lo que le permite expresar todo el carácter frutal de esta variedad propia de la zona. Un blanco lleno de aromas.

Es el único vino seco que produce esta bodega, tiene un excelente cuerpo y es muy aromático. Un vino seco, tiene un toque ligeramente almendrado, amargo, herbáceo y con un fondo mineral. Se trata de un blanco seco excepcional, de color amarillo-pajizo, brillante y con reflejos verdosos. Tiene una acidez pronunciada pero nada desagradable, es un vino con mucha potencia, toda una agradable sorpresa. Para disfrutar con cocina asiática especiada, sushis, mariscos, pescados crudos, cocidos y en salsas.

Su precio habitual en tienda especializada es de 12 euros.



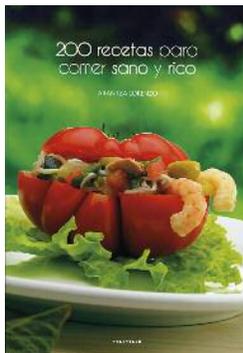
## # LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA  
Periodista



### TENGO QUE HACER ALGO

La última lectura de la báscula de la farmacia no deja lugar a dudas: 98,85 kilos y subiendo. Tengo que hacer algo si no quiero pasar de los 100. Como no tengo intención de cambiar de trabajo habrá que empezar por lo menos a hacer algo de ejercicio, regular las comidas y tratar de que las comidas "no laborales" sean lo más sanas y equilibradas posible. El tema del ejercicio atañe a la voluntad, aficiones y posibilidades de cada cual. Respecto al segundo y tercer propósito, puede resultar de gran ayuda el libro recién editado por Ttartalo: "200 recetas para comer sano y rico", escrito por la nutricionista ibaratana **Arantza Lorenzo**. Diplomada en Nutrición y Dietética, licenciada en Psicología, colaboradora de la Asociación contra la Anorexia y Bulimia, colaboradora de Elhuyar y Berria, publicaciones en las que escribe sobre nutrición... Arantza es una eminencia en cuestiones de nutrición y dietética, y lo ha demostrado escribiendo este sencillo, práctico y ameno libro que no debería faltar en la cocina de todo aquel que se quiere un poco a sí mismo.



"200 RECETAS PARA  
COMER SANO Y RICO"  
ARANTZA LORENZO  
168 PÁGS. 22,50 EUROS.  
EDITORIAL TTARTALO

Las primeras páginas nos ofrecen una serie de interesantes **consejos para una alimentación sana**, acompañados de una impagable tabla describiendo los diferentes grupos de alimentos necesarios en una alimentación adecuada, la periodicidad en que deben ser tomados y la cantidad que debemos comer de los mismos. La sección finaliza con unas normas acerca de **cómo distribuir las diferentes comidas del día**. Esta sección inicial es la más interesante del libro aunque resulta un poco corta. Nos quedamos con hambre de más consejos. A partir de ahí y hasta el final, el libro es un práctico recetario en el que Arantza ofrece **200 propuestas para las que no hace falta ser un gran cocinero ni buscar ingredientes imposibles**. Las explicaciones son claras y sencillas y los platos, además de ser sanos, son ricos, variados e imaginativos. Resulta que al final esto de cuidarse va a ser divertido y todo...

## # ESENCIA DE VID

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



### POR TIERRAS MALLORQUINAS

Encontrar la bodega-casa de Toni Gelabert no resulta tarea fácil, ni siquiera con GPS. Después de unas cuantas vueltas en balde por las afueras de Manacor, tomamos la sabia decisión de apagar el dichoso cacharro y preguntar a los oriundos de la zona. Tras un par de explicaciones y algún que otro despiste más, tomamos la preciosa senda entre cultivos locales que lleva hasta la casa-bodega de Toni y su familia.

Nada más atravesar la puerta, me llamó la atención una buena cantidad de de reputados vinos del mundo que llenaban multitud de huecos en los muebles... y por supuesto todas las botellas estaban vacías. Siempre he sido de la opinión de que para hacer excelentes vinos es necesario beber también grandes vinos.

Toni es además una persona tranquila, cercana, sencilla y amable, amante de su tierra, del vino y de la gastronomía. Tanto es así que tras hablarle de las maravillas de nuestra tierra (embajador gipuzki allá donde vaya), ya le teníamos en Donosti a los pocos meses con otros seis amigos más para disfrutar de nuestras bondades culinarias.

El equilibrio espiritual y marcada personalidad que transmite su persona se refleja perfectamente en sus vinos, envolventes, sutiles, equilibrados, profundos... Negre de Sa Colonia es uno de sus tintos más destacados, pertenece a la D.O. Pla i Llevant y procede de un viñedo de la autóctona Callet de Manacor, asentada sobre la ladera de el promontorio



que da nombre al vino, con un suelo muy particular, el cual transmite en el vino unas sensaciones muy particulares.

A pesar de proceder de un clima cálido mantiene una magnífica frescura, en absoluto se muestra pesado y a pesar de su juventud -la añada de la que hablo es la 2009- sus trece meses de barrica se encuentran magistralmente integrados.

Desde mi punto de vista se trata de su mejor vino y no precisamente el más caro. 21 euritos de inversión que incluyen botella y "viaje astral" a través de paisajes mallorquines...

# # EUSKAL JAIK Y 500 ANIVERSARIO

Las Euskal Jaiak de Ordizia se celebrarán el **5 de setiembre** y el programa recoge el XXXIX Concurso de quesos de oveja latxa, Concurso de frutas y hortalizas, exposición de perretxikos, XXXI muestra de gallina vasca, Concurso guipuzcoano de ganado pirenaico y exposición y venta de productos de caserío. Este año, las fiestas vascas de la localidad goierritarra se enmarcan dentro del quinto centenario del mercado de Ordizia, celebración que está programando diferentes acontecimientos a lo largo de todo 2012. Además de este aniversario, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de queso Idiazabal celebra sus bodas de plata. Este producto gastronómico es el principal atractivo de las fiestas y la subasta de la pieza ganadora es objeto de especial atención por parte de los medios de comunicación.



## # Ferias agrícolas

El prolífico calendario estival de ferias agrícolas, ganaderas y de exposición de productos alimenticios se prolongará durante los meses de agosto y setiembre. En **agosto**, la primera cita es el **miércoles 1**, con la feria agrícola de Zarautz, organizada por el ayuntamiento y Napar Bideak y que acoge una exposición y venta de productos navarros. El **sábado 4** la feria será en Deba y, al día siguiente, le tocará el turno a Hondarribia, donde el programa "Herri giroa" estará compuesto por una exposición y venta de productos locales. El **viernes 10** la feria se traslada a Zumaia en una jornada en la que, además de la venta de productos de caserío, habrá degustación de sidra. El calendario regresa a Deba el **miércoles 15**, con la celebración de una feria de exposición, venta y elaboración de productos artesanos y, el **viernes 17**, Azkoitia acogerá una feria ganadera que incluye subasta y concurso de ganado. El mismo día, en Zarautz, Biolur Gipuzkoa, organiza junto al ayuntamiento la feria de agricultura biológica. El **sábado 25** Elgoibar acogerá la feria agrícola y ganadera que incluye un con-

curso y exposición de ganado Limusin, concurso y venta de queso, concurso de sidra, exposición y venta de ganado, herramientas agrícolas y productos de caserío. En **setiembre**, el calendario ofrece gran cantidad de ferias; el **sábado 1** Deba acoge la feria agrícola con exposición de productos locales, el **sábado 8** la oferta se traslada a Billabona, bajo la organización de la Sociedad Irrintzi y que incluye degustación, exposición y venta de verduras, frutas, productos de caserío y conservas, además del concurso gastronómico "Rabo guisado". El **sábado 15**, la Asociación Ikkulin organiza en Lezo en "Baserritar Eguna", feria ganadera que incluye el concurso y exposición de ganado, así como la exposición de bueyes. Zerain será escenario de la XVIII Feria de agricultura ecológica el **domingo 16**, evento organizado por Biolur Gipuzkoa y Zerain Dezagun y que ofrecerá degustación y venta de productos ecológicos, además de talleres artesanos. El **sábado 22**, Urretxu celebrará su feria agrícola y ganadera que incluye concurso y exposición local de ganado, el **sábado 29** Aretxabaleta será escenario de la XVIII Feria agrícola y ganadera, con exhibición y venta de productos agrícolas, organizado por

Biolur Gipuzkoa y Zeraia Mendizale Taldea y el **domingo 30**, les toca el turno a Asteasu, con la exposición de ganado, micología, alimentación y artesanía y a Bidegoian, fiesta que incluye degustación popular de sardinas, sidra y txakolí, productos agrícolas y demostraciones de artesanía.

## # Ferias de la manzana

El calendario de ferias de sidra prolifera durante los meses de agosto y setiembre. El **21 de agosto** se celebra el Concurso de sidra de Ergobia, el **día 27** la cita será en Elgoibar, donde habrá una feria que, además del concurso de sidra, acoge una exposición agrícola y ganadera, concurso de ganado y queso, venta de herramientas agrícolas y exhibición de deporte rural. Ya en setiembre, el **día 3** tendrá lugar el Sagardo Eguna de Donostia en el marco de las Euskal Jaiak. Más de 50 productores se instalarán en la Plaza de la Constitución y se consumirán unas 10.000 botellas de sidra. El **domingo 16**, la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, organiza en Hernani el Sagar eta Sagardo

Festa. Habrá degustación de zizarra (sidra dulce) y sidra local, así como exposición de variedades de manzanas, exhibición de recogida de la misma y de instrumentos antiguos del lagar. El **sábado 22** la fiesta se trasladará a Irura, con la degustación de sidra a cargo de una docena de productores. Esta degustación vendrá acompañada de una oferta gastronómica consistente en pinchos de txistorra, queso y anchoas. Por último, el **domingo 23** Sagar doetxea organiza la Sagar Uzta en Astigarraga, evento que marcará el inicio de un nuevo ciclo anual con la recolección de manzanas. Los organizadores habilitarán en la plaza una exposición y puestos de venta de distintas variedades de manzana. Los asistentes podrán seguir el proceso de elaboración de la sidra y la degustación del primer mosto. La jornada se completa con otras actividades: sagar dantza, txalaparta, venta de artesanía, degustación y venta de sidra, demostraciones, comida popular y rally fotográfico.



chocolatada y animación con comparsas y triktilaris.

ción y un concurso gastronómico. La cita principal será la comida popular en la calle Ribera.

## # Artzain Eguna en Legazpi

El **2 de setiembre** se celebrará una nueva edición del Artzai Eguna, con un programa repleto de actos, que incluye el XXXVIII Concurso de Gipuzkoa de queso de oveja, la exposición de oveja latxa y carnero, subasta de corderos y carnero, XXII Concurso gastronómico de carne de oveja de Gipuzkoa y XLIV Concurso de perro pastor de Gipuzkoa. Organizado por el ayuntamiento, el Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso de Idiazabal, Gipuzkoako Latxadun Elkarte, Artzai-Gazta, Artzain Mundua, Artzain Eskola y Asociación del perro pastor de Gipuzkoa.

## # Baserritarren Eguna en Hondarribia

Feria y concurso de ganado y verduras en esta cita que se celebrará el **11 de setiembre**. La celebración llega inmediatamente después de las fiestas de esta localidad costera e incluye un programa con muestra de animales, concurso de ganado, verduras, frutas y hortalizas, partidos de pelota, deporte rural,

## # Feria de la cerveza en Tolosa

Los días **13, 14, 15 y 16 de setiembre** se celebrará en Zerkasua la XIV Feria de la Cerveza en Tolosa, organizada por el ayuntamiento y Asociaciones Deportivas. La degustación del menú cervecero vendrá acompañada de una programación paralela de actos culturales.

## # Feria del txakolí en Zarautz

La feria del txakolí se celebrará el **15 de setiembre**, con motivo del comienzo de la vendimia, el pistoletazo de salida de un proceso que finaliza en enero con la bebida ya lista para disfrutar embotellada. La Plaza de los Fueros acogerá un programa con prensado de la uva, degustación del mosto y de txakolí. Organiza Getariako Txakolina, el Ayuntamiento y la Oficina de Turismo.

## # Olarro Eguna en Zumaia

El **15 de setiembre** se celebrará el Olarro Eguna. La cita incluye la degustación, exhibi-

## # Piper Azoka en Ibarra

El **23 de setiembre** tendrá lugar el Piper Azoka, organizado por Hauspibarra Kultur Elkarte. El VIII Concurso gastronómico de Euskal Herria de la guindilla tendrá un programa en el que se elaborarán pinchos y una piperrada. Esta última se presentará al jurado a las 12:00, mientras que los pinchos habrán de presentarse a las 13:00. El jurado estará compuesto por los cocineros Hilario Arbelaitz, Roberto Ruiz y Matías Gorrotxategi. También se celebrará el Concurso de Gipuzkoa de nivel y la jornada culminará con la degustación popular de los pinchos y la piperrada presentados a competición.

## # Feria micológica en Loiola

El Club Deportivo Loyolatarra organiza las XIV Jornadas micológico-gastronómicas, que abarcarán desde el **24 hasta el 30 de setiembre**. Durante esta fiesta de exaltación de los hongos, se realizarán distintas actividades como la clasificación, exposición y degustación de setas. El día 30 será la celebración de "Perretxiko Jaia" con exposición micológica, puestos de artesanos y atracciones infantiles.

## EXITOSA PRESENTACIÓN EN EL HOTEL LONDRES DE LA GUÍA DE RESTAURANTES BDB

La coincidencia en día y hora con la presentación de la Edición de 2012 del Congreso San Sebastián Gastronomika no fue un impedimento para que la Sala Victoria del Hotel Londres registrara un llenazo espectacular el pasado jueves 5 de julio con motivo de la presentación de la **guía transfronteriza de restaurantes BDB** (Bilbao - Donostia - Burdeos), editada por **ZUM Edizioak**, empresa editora de las publicaciones **Ondojan.com** y **Donosti Aisia**.

A las 19:30, hora calculada para el inicio de la presentación, la sala comenzaba a llenarse hasta llegar casi a la cifra de 200 asistentes, entre los que llamaba la atención la cantidad de personas venidas del otro lado del Bidasoa, tanto del País Vasco francés como de las Landas o del mismo Burdeos. El poder de convocatoria de **Jacques Ballarin**, cronista gastronómico del diario Sud-Ouest de Burdeos e impulsor original de la guía, quedaba fuera de toda duda con la presencia de responsables de restaurantes como **Château de Brindos** (Anglet), **La Ferme Ostalapia** (Ahetze), **Arrantzaleak** (Ciboure), **Ostalamer** (San Juan de Luz), **La Corniche** (Arcachon) o **Le Gaviniès** (Burdeos). La representación francesa se completaba con la presencia de **Frédéric Auru**, representante de **Bernard Magrez**, empresario vinícola bordelés que ha colaborado en la edición de la guía, y diversas personalidades del mundo de los vinos de Burdeos. También se dejaron ver



colegas de profesión de Jacques Ballarin como **Jean-Michel Audineau**, antiguo Director Delegado del Grupo Sud-Ouest, ahora disfrutando de su retiro.

### Hosteleros y cocineros

Respecto a la parte guipuzcoana, fueron muchos los cocineros y representantes de diferentes restaurantes, los que se dieron cita en la presentación de BDB: Donostia se llevó la tajada de león con presencia de los restaurantes **Azkena**, **Bergara**, **Bodegón Alejandro, ni neu**, **Buenavista**, **Aratz**, **La Brasserie Mari Galant** o **Zabaleta**, entre otros. De la provincia acudieron los responsables de **Etxeberri** (Lezo), **Oliento** (Zizurkil), **Sansonatégui** (Hernani), **Urgain** (Deba)... También se dejaron ver gentes de diversos sectores: **Pensiones con encanto**, **Hotel Gudamendi**, **Academia Lacunza**, **Vinatería de Gros**, **San Sebastian Turismo**, **Zaporejai delicatessen**, **Charcutería Patxi Larrañaga**... También tuvieron la gentileza de acercarse desde Bizkaia los responsables de los restaurantes **Porrué** y **Rimbombín**.

### Periodistas y profesionales de la comunicación

También hubo, como no, gran cantidad de representantes del mundo de la edición y los medios de comunicación. Acudieron a la cita el periodista gastronómico **Mikel Corcuera**, de Noticias de Gipuzkoa, acompañado de **Anxo Badía**. Por parte de Onda Vasca acudió **Sergio Errasti**, y pudimos ver a **Manolo González** (Ediciones Argusto), **Félix Maraña** (Editorial Bermingham), **Xabier Aztiria** (BSD Comunicación), **David Juanmartiñena** (Fidenet Comunicación), **Manu de la Puente** (El Diario Vasco), así como la fotógrafa japonesa **June Yamaguchi**. Se dejó ver también el periodista **Andoni Alonso**, miembro fundador de ZUM Edizioak, recientemente nombrado gerente del Museo Balenciaga, de Getaria.

### Una guía imprescindible

La guía BDB recoge las reseñas de 530 restaurantes distribuidos entre Burdeos y Bilbao. Nadie ha pagado por aparecer y la selección ha sido realizada por **Jacques Ballarin** y **Josema Azpeitia** apoyándose simplemente en la calidad o las características especiales o destacables de cada local. El ámbito geográfico de la guía abarca las zonas de Burdeos y Gironde, Landas, País Vasco francés, Gipuzkoa, Navarra, Álava y Bizkaia. Además de las reseñas, claras y concisas, BDB cuenta con gran cantidad de fotografías realizadas por **Ritxar Tolosa**, fotógrafo de ZUM Edizioak. La guía, con un coste de 17 euros, ya puede ser adquirida en las **librerías Donosti** y **Hontza**, de Donostia, y pronto será distribuida en todas las librerías de Euskal Herria por la distribuidora **Zabaltzen**. También podrá ser adquirida en la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com).



## ALGUNAS RECOMENDACIONES DE LA GUÍA BDB



### CHEZ POMPON

BURDEOS

4, cours de Verdun

05 56 79 13 13

El bistrót integral. El jueves por la noche, el bar se pone de bote en bote debido a la gran cantidad de jóvenes que se acercan en metro a tomar el aperitivo alrededor del vino. En cuanto a la oferta culinaria, se puede comer de todo un poco, atendido por un servicio al sprint. Platos auténticos como los Huevos duros con atún, Los arenques en aceite, la Morcilla de la casa, la Andouillette (embutido similar a la salchicha casera) asada con mostaza, el Hígado de ternera a la vinagreta de frambuesa, Lasañas, Confit de pato, Solomillo de buey con chalota, Pollo de granfa asado, Asado de buey, Lenguado meunière, Torrija de brioche al caramelo... Los vinos, accesibles a todos los presupuestos, circulan de lo lindo.

Abierto de lunes a sábado al mediodía (por la noche, sólo el bar permanece abierto). Plato del día: 9,50 euros. Menú: 13 euros. Carta: 25-30 euros. Terraza.



### LA GRANGE

BAYONA

26, quai Galuperie

05 59 46 17 84

Jacques Diharce juega con los productos locales en un decorado tradicional actualizado. Los platos se ejecutan con precisión. Buen ejemplo son las mellejas de ternera salteadas en su jugo, sencillamente doradas, desglasadas con Oporto, mojadadas con un caldo de ternera y terminadas con peras salteadas con cebolla, zanahoria, granos de apio, tomillo, laurel... un plato ante el que sólo cabe rendirse. La pesca local destaca por su frescura: Rape, Lenguado para compartir, Salmonetes, Lubina de anzuelo, Corvina... Para los carnívoros, Confit de pato simplemente dorado sobre su piel, Chuletón, y como postre, Sabayón de frutos frescos con su sorbete de mandarina. Exquisita carta de vinos con referencias de gran prestigio y excelente variedad de Burdeos.

Cierra: Domingo. Menús a 55 y 81 euros. Menú: 20 euros. Carta: 40-50 euros. Terraza.



## ALGUNAS RECOMENDACIONES DE LA GUÍA BDB



### PARADOR DE ARGOMANIZ

ARGOMANIZ  
Ctra. N-1, Km. 363  
945 29 32 87

El chef bilbaíno Iñaki Sardina dirige desde 1987 la cocina de este imponente parador ubicado en un palacio renacentista, desde el que se domina toda la belleza natural de la llanura alavesa, la sierra de Gorbea y el pantano de Ullibarri Gamboa. Este chef practica la cocina jugando con el producto de temporada, así, en otoño ofrece platos como Pastel de setas con salsa de hongos, o caza, y en primavera, alrededor de San Prudencio, elabora deliciosos platos de Caracoles y Perretxikos. El comedor, recientemente reformado, bajo el tejado del palacio, es un marco ideal para degustar propuestas como Ensalada de lechugas y perdiz escabechada, Bacalao Club Ranero, Txipirones emparillados con cebolla confitada y su tinta, Rabo de toro con patata alavesa en puré y gratinado de Idiazabal, Carrilleras de ternera estofadas al Rioja Alavesa...

No cierra. Menú del día: 32 euros. Menú vegetariano: 28 euros. Menú celíaco: 32 euros.



### EL GLOBO

BILBAO  
Diputación, 10 (Centro)  
944 15 42 21

Local abierto en 1997 y dirigido desde sus inicios por Mónica Padró y Luis Aranduy. Mónica es la cocinera e ideóloga de los numerosos pintxos que desbordan la barra de este coquetto local, entre los que destaca el Karraspio, una deliciosa bola verde con potente sabor a roca elaborada, entre otros ingredientes, con erizo y mejillón, y recubierta de alga wakame. Otras especialidades del local son el Xangurro gratinado, el Salmón marinado en casa, el Foie a la plancha, las Verduritas al curry, el Plátano con chutney de fruta... Todas las salsas y preparaciones son caseras en este concurrido bar que se hizo con la Txapela de plata del concurso de pintxos de Bilbao-Bizkaia en 2004, la Txapela de oro en 2006 y el premio a la mejor barra en el Concurso de pintxos clásicos 2012.

# EL PIMIENTO: ROJO, VERDE, DE GERNIKA, DE IBARRA,

Los pimientos de Gernika con Lábel de calidad normalmente se comen fritos. Resultan de lo más tiernos y no son nada picantes. Para prepararlos se pone abundante aceite en una sartén y en primer lugar se calientan a fuego vivo. Se remueven con una espumadera durante breves segundos. Se retira la sartén del fuego vivo y se continúa la cocción a fuego más lento dando vueltas para que no se doren. Se cultivan en Txoriherri, Mungía y Busturia. Admite asimismo elaboraciones algo más sofisticadas, por ejemplo, rellenos de hongos de Orduña, rellenos de bechamel tipo croqueta, rellenos de verduras y hongos, así como rellenos de cordero y arropados con pisto.

Los pimientos rojos del piquillo de Lodosa con denominación de origen son más dulces y se cultivan en las huertas de Mendavia, Sarta-guda, Cárcar, Azagra, Lerín, San Adrián, Andosi-

lla y Lodosa. Si bien en la actualidad los cocineros han hecho recetas de lo más innovadoras a base de este pimiento, tradicionalmente se comen fritos o en ensalada. Para que mantengan todo su aroma y sabor naturales, recién lavados, se pasan por un conducto espiral calentado con quemadores de propano o leña, alimentados por un ventilador y seguidamente se pelan a mano. Cabe destacar también el pimiento que se cultiva en Ibarra (Tolosaldea), imprescindible para preparar las famosas gildas y que encurtido en vinagre se puede comer durante todo el año.

Independientemente de las mencionadas, no podemos olvidar otras variedades también de gran importancia en nuestra gastronomía como son el pimiento morrón o los pimientos choriceros con los que se prepara la salsa vizcaína.

## El pimiento de Ezpeleta

Este pimiento se ha utilizado históricamente en preparaciones menos ortodoxas que las mencionadas: En Baiona se conocen recetas de chocolate del siglo XVII condimentado con este pimiento. Se trata de un pimiento rojo de sabor pronunciado y dulce, ligeramente picante, que se utiliza generalmente en polvo como especia. Es muy apreciado en la gastronomía de Iparralde sobre todo, no en vano, el famoso Jamón de Baiona se embadurna con este producto. También participa de la elaboración de patés, morcillas y salchichón. En 1967 se instauró en Ezpeleta la fiesta del pimiento, que tiene lugar el último domingo de octubre. La piperrada vasca se ha convertido, gracias al turismo, en uno de nuestros platos más internacionales.

## TXULETA EL PRODUCTO COMO RELIGIÓN



El producto de temporada de calidad y el respeto a la cocina tradicional son la religión de este restaurante de la Parte Vieja dirigido por **Ander Esarte y Marian Garmendia**. Aparte de su atractiva carta, siempre están presentes las sugerencias de temporada (Guisantes en primavera, Habas en verano, Hongos en otoño...). No pueden dejarse de probar los taquitos de Pitxín (Rape rebozado al estilo de Asturias), los Callos y morros, el Bacalao a la parrilla o estos Pimientos rellenos de rabo de buey que harán las delicias tanto de los amantes de la carne como de los de las verduras. Las carnes y los pescados a la parrilla de carbón son otra de las grandes especialidades del local. Más de 100 referencias en vinos.

[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)

## PIMIENTOS RELLENOS DE RABO DE BUEY



## DE EZPELETA...



**Ander Esarte**

**RESTAURANTE TXULETA**

Plaza de la Trinidad, 2 (Parte Vieja) / DONOSTIA / Tf. 943 44 10 07



### Ingredientes (4 personas)

16 pimientos del piquillo; 1 k de rabo de buey; 2 cebollas; 1 zanahoria; 1 puerro; 1 chorrito de brandy; 1 l de vino tinto de crianza; 1 l de caldo de carne (en su defecto, agua); aceite; mantequilla; harina; huevo

Para la bechamel: ½ l de leche; 2 cucharadas de harina; 1 cucharada de mantequilla; sal; nuez moscada

### Elaboración

Freír el rabo en la sartén con un poco de aceite. Cuando se haya dorado, pasarlo a una olla a presión abierta.

En el mismo aceite en el que se ha hecho el rabo, pochá el puerro, la cebolla y la zanahoria, previamente picadas. Una vez pochadas las verduras, pasarlas a la olla junto al rabo. Añadir el chorrito de brandy y flambearlo todo.

Ya flambeado, cubrir el rabo y las verduras con el vino tinto y dejar reducir un cuarto de

hora aproximadamente. Volver a cubrirlo todo con el caldo de carne, cerrar la olla y cocer todo durante una hora y 15 minutos con la válvula dando vueltas.

Mientras se hace el rabo, elaborar una bechamel con la mantequilla, la harina, la leche, la sal y la nuez moscada.

Una vez cocido el rabo, separar el caldo de la carne y las verduras, y ligarlo con una roux elaboraremos con mantequilla y harina, obteniendo una salsa ligera.

Escurrir el rabo, desmigarlo bien y mezclarlo con la verdura y la bechamel. Dejar enfriar la mezcla.

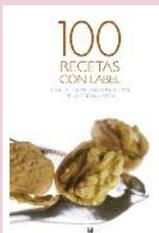
Cuando esté fría la mezcla, rellenar los pimientos, rebozarlos con harina y huevo y distribuirlos en cuatro platos.

Finalmente, napar los pimientos con la salsa y servir.

## CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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

“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)

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



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)

## ELUSKA: PROPUESTA TRADICIONAL E IMAGINATIVA EN EL CORAZÓN DE IBARRA

Comemos solos en Eluska. La crisis está golpeando fuerte, tanto a locales todavía sin rodaje como a establecimientos consolidados y conocidos como el Eluska, toda una institución en Tolosaldeia. Este restaurante-asador-sidrería-marisquearía ha pasado ampliamente sus bodas de plata. De hecho, el 24 de julio de 2012 se han cumplido 27 años desde que **Jose Antonio Olano y Rosa Medrano** pusieron en marcha este local escondido al fondo de un callejón en pleno centro de Ibarra, a escasos metros de la "frontera" de Tolosa y de otro clásico como es Casa Julián.

### Gran variedad de menús

Eluska ofrece **dos ambientes diferenciados: El de su restaurante-marisquearía y el de la sidrería**. En ambos podemos disfrutar de diferentes menús: el **Menú de sidrería**, por 29,16 euros, el **Menú degustación** por 32,40, compuesto por Ensalada de hongos y langostinos, Hojaldre de puerros y gambas, Espárragos rellenos de txangurro, Merluza o entrecotte y Postre, y la **Mariscada para dos personas**, al excelente precio de 84,24 euros, compuesta de Txangurro cocido o al horno, Almejas al vapor con ajos y perejil, Langostinos a la plancha, Cigalas a la plancha, Gambas a la plancha y Bogavante a la plancha. También se ofrece un Menú de trabajo que ronda los 20 euros.

En la carta de Eluska encontramos especialidades como la Ensalada templada de hongos y langostinos, el Jamón de Guijuelo, las Vieiras gratinadas, las Antxoas de Getaría con guindillas (de Ibarra, por supuesto)... en carnes llama la atención el Cabrito asado, disponible todo el año. En pescados, podemos optar por la Merluza rellena de txangurro, el Rape al horno con su refrito o cualquier tipo de pescado por encargo (Besugo, Rodaballo salvaje...). Además, en Eluska se ofrecen **diferentes productos en función de la época del año**: Habas y guisantes en primavera, Hongos y caza en otoño... Jose Antonio Olano es cazador y él se encarga de acarrear algunas de las piezas que serán servidas en el restaurante.

En nuestro caso, optamos por las Almejas al vapor con ajo y perejil (foto 1), un plato que, dentro de su simpleza, resulta exquisito. El secreto, como no podía ser de otra manera, estriba en la calidad y frescura del producto. Las almejas son de tamaño XL y el sabor está en consonancia con su calidad.

Seguimos con una de las especialidades indiscutibles de la casa: La Ensalada de bogavante (foto 2). El plato no cuenta con ninguna complicación: Un bogavante entero para cada dos personas y un bouquet de lechuga aliñada y coronado con unos hilos de reducción de módena. El bogavante es sacrificado al momento, de hecho, en nuestro caso, Jose Antonio nos muestra dos piezas del vivero para que elijamos la más acorde a nuestro gusto o apetito. Al igual que en el plato anterior, la frescura del producto hace que el plato sea una auténtica delicia.

Finalizamos el grueso de la comida con una Chuleta a la parrilla (Foto 3). Aquí se demuestra la veterania del local. La carne es puro sabor, lo que deno-



ta un proveedor de calidad, y el punto de la misma muestra la experiencia de muchos años en la parrilla. Realmente recomendable.

Como epílogo, damos buena cuenta de una serie de helados caseros recomendados por el propio Olano, anfitrión amable y agradable que gusta de tratar como es debido a la clientela ofreciéndoles el punto perfecto entre conversación e intimidad. Nos llama la atención el helado elaborado en casa con Stroh, un potente ron austriaco de 80 grados. Prueben a beberse un chupito de golpe. No hay mejor manera de limpiar el aparato digestivo de cara a una próxima comida.

**ELUSKA.** Euskal Herria, 12. IBARRA. Tf.: 943 67 13 74





# Porque no todos los panes son iguales...

El título de esta página es algo que en Ogiberri hemos tenido muy claro desde que hace ya más de 75 años comenzáramos nuestra andadura elaborando panes artesanos. Esta filosofía de calidad nos ha llevado a ser líderes en Gipuzkoa y reconocidos por el trato y la proximidad al cliente gracias a las más de 100 tiendas donde puedes encontrar los productos Ogiberri.

**“En Ogiberri ‘la calidad es nuestra pasión’ y por ello todos nuestros esfuerzos se centran en ofrecer una ‘garantía de productos naturales’.”**

Y la gran pregunta es ¿por qué no todos los panes son iguales? La respuesta es muy sencilla, y está como en casi todo producto alimenticio, en la calidad de las materias primas y en la experiencia acumulada de años, para una elaboración pausada y de larga duración que permite obtener un pan de excelente calidad.

**“La calidad de las materias primas y un proceso de elaboración pausado es el secreto para un pan excelente”**

Hoy en día puedes encontrar muchos tipos de panes no tradicionales en el mercado, con procesos de elaboración no artesanales que afectan a la calidad final del producto y que al probarlos aportan muy poco sabor, no tienen el gusto característico de un pan tradicional y artesanal.

**“En Ogiberri encontrarás una extensa gama de panes salud”**

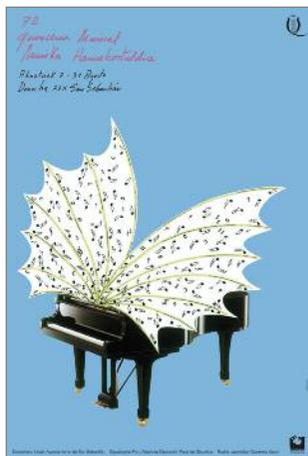
En un establecimiento Ogiberri encontrarás una gran variedad de panes para todos los gustos, desde los más tradicionales hasta una extensa gama de panes “salud” elaborados con ingredientes especialmente seleccionados por sus propiedades beneficiosas para la salud (de soja, de fibra, pan verde, vital, sésamo, avena, sin sal, etc.). Pero además podrás disfrutar de muchos otros productos como una amplia oferta pastelera de la mejor calidad junto con la bollería más fresca.



Y la última novedad que podrás encontrar son los helados del Sr. Coppino, el helado más cremoso, con una gran variedad de sabores para disfrutarlo todo el año.



[www.ogiberri.com](http://www.ogiberri.com)



## NI NEU CON LA QUINCENA MUSICAL DE DONOSTIA

El restaurante ni neu del Kursaal, en colaboración con la Quincena Musical de Donostia, ha programado tres encuentros gastronómicos tras los conciertos del Auditorio con el objetivo de que el público pueda terminar la velada con un cocktail-lunch y disfrutar así de una noche perfecta.

Los días elegidos son el 3 de agosto, coincidiendo con el concierto de la Orquesta Hallé; el día 11 tras la ópera "La flauta mágica" y el 24 con la Orquesta de París. El cocktail-lunch se ofrecerá, tras finalizar el concierto, en la planta superior del restaurante a un precio único de 28 euros con todo incluido. En dichas veladas se podrán degustar de forma informal y distendida más de 15 sabrosas propuestas de **Mikel Gallo**, chef de ni neu, y se contará con la colaboración de **Zaporejai**, comercio de la Parte Vieja especializado en corte a cuchillo de jamón ibérico de bellota y el **Institut del Cava**. Asimismo, durante los días de celebración de los conciertos en el Auditorio del Kursaal, ni neu propone un horario ampliado hasta las 23.00 horas para servicio de cenas en el restaurante.

Información y reservas: ni neu - 943 00 31 62- info@restauranteni neu.com

Arriba: Imagen de la fachada de Ni neu y cartel de la edición de 2012 de la Quincena Musical. Abajo: Sylvain y Aurkene, responsables de Zaporejai



## CENAR EN EL "SUPER"

Las instalaciones de SUPER AMARA de Iruñea, se convirtieron por una noche en un restaurante solidario a lo largo de la cena en beneficio de **DOA ONG** preparada por los cocineros del grupo **IRUN + GASTRONOMIA** el pasado 12 de julio. Ochenta personas decidieron divertirse por una buena causa y aceptaron el reto de la cena sorpresa planteada por este grupo culinario para recaudar fondos para DOA, que celebra su décimo aniversario así como el primer aniversario de su implantación en Iruñea.

Los organizadores agradecieron la colaboración de **Txakoli Hiruzta**, así como a **AUIFSA**, que con sus autobuses hicieron posible la pequeña maniobra de distracción que mantuvo la sorpresa hasta el final. (Los participantes no supieron hasta el último momento dónde iban a cenar).



## ÉXITO ARROLLADOR DE LA I KELER PINTXO WEEK

Satisfacción generalizada, esta es la sensación con la que nos hemos encontrado tras hablar con varios de los hosteleros que han tomado parte con sus locales en la Keler Pintxo Week que tuvo lugar en Donostia entre los días 8 y 17 de junio. A lo largo de esa larga semana de 10 días, 20 bares donostiarras ofrecieron un menú consistente en 4 pintxos y 2 cervezas Keler al ajustado precio de 10 euros. La iniciativa superó las previsiones y no fueron pocos los bares que agotaron las cervezas proporcionadas por la casa organizadora.

Los bares participantes en esta primera edición de la Keler Pintxo Week han sido algunos de los más emblemáticos bares de pintxos de la ciudad, repartidos entre el barrio de Gros, el Centro y la Parte Vieja: Astelena, Atari, Bergara, Bernardo Etxea, Bodega Donostiarrá, Bokado - San Telmo, Café de La Concha, Casa Alcalde, Dardara, lombi, Iturrioz, Kata 4, Kota 31, Mesón Martín, Pagadi, Pincel, Rojo & Negro, Sport, Txalupa y Txuleta.

Además de ofrecer el menú de pintxos, cada bar contaba con 250 papeletas para que sus clientes votaran por el mejor pintxo de la semana, galardón que recayó en el bar Bergara de Gros, por su pintxo Txalupa, un clásico de la casa elaborado a base de hojaldré de setas, langostinos, nata y cava.

*Arriba: En el centro de la imagen, Monty Puig-Pey, del Bergara, recogiendo el premio que les acredita como autores del mejor pintxo de la Semana (Fotografía: N.G. -Noticias de Gipuzkoa-). Abajo, foto de grupo de los participantes de la primera edición de la Keler Pintxo Week (Fotografía: Grup GSR)*



>> Pintxoak maite dituzu? "La Senda del Pintxo"-k txoratuko zaitu (ikus 5. orr.)



## ORIENTAL II: GRAN COCINA A EXCELENTE PRECIO

Siempre salimos encantados del restaurante Oriental II. La amabilidad de sus propietarios y su servicio, la belleza de su decoración y la calidad de su cocina son tres ingredientes que convierten a este establecimiento en un lugar ideal para degustar los sabores y las sensaciones de la cocina asiática más auténtica.

El principal responsable del éxito del local es su fundador y alma máter **Li Ping**. Nacido en Vietnam, pero de padres chinos, Ping se trasladó desde muy pequeño a la zona de Cantón, cerca de Hong Kong, donde vivió cerca de un año.

También vivió en Tailandia antes de recalar entre nosotros. **Ha sido miembro de una familia muy viajera y eso se refleja en su cocina.** Este emprendedor hostelero abrió el primer restaurante Oriental, sito en la calle Reyes Católicos, en 1992, y en 2005 dio el salto de duplicar el negocio y abrió también el Oriental II, un local más amplio que le permite un mayor juego que el original.

Hoy en día, Li Ping mantiene abiertos los dos locales. Mientras su mujer, **Ai Ping**, originaria del sureste de china, se encarga del Oriental de Reyes Católicos, Li Ping se ocupa del Oriental II con la impagable ayuda de la donostiarra **Anabel**, encargada del servicio de mesas. Los tres aparecen retratados en la fotografía superior de esta página.

Li Ping y su equipo cuidan con esmero la calidad del producto y las elaboraciones del restaurante. Destacan platos como los Langostinos Orientales

(ver foto en pág. 49), elaborados con una salsa de setas y bambú, la Vieira con espárragos verdes, el Tartar de atún... Cosecha un éxito extraordinario el Bogavante con arroz comentado en la página contigua, así como las Costillas Caramelizadas, servidas con vinagre, azúcar, ajo y salsa de soja. También sorprenden el Sashimi de atún, el Guain (un delicioso plato tailandés con un leve toque picante y unas gotas de leche de coco), las verduras a la plancha, crujientes, al dente o el Fu-pi, único frito elaborado con tofu, y relleno de gambas, carne y castaña de agua, acompañado de una salsa natural de ciruela.

Oriental II cuenta también con cafetería y **abre todos los días a las 8 de la mañana para servir desayunos.** En la misma planta que la cafetería ofrece un **excelente menú del día de lunes a sábado** y en su precioso comedor de la planta baja sirve la carta y los menús especiales. Hay que destacar que **la mayoría de los platos de la carta pueden ser preparados para vegetarianos**, y que debido a la gran presencia del arroz, gran parte de los platos son **ideales para los celíacos**. Otro aspecto sorprendente de Oriental II es la **excelente relación calidad-precio**, pues la cuenta raramente nos subirá de los 30 euros.

### ORIENTAL II

Manterola, 6 (Centro). DONOSTIA  
Tf.: 943 47 08 55





1



2



4



5



6

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: SABORES, OLORES Y COLORES DE LA COCINA ASIÁTICA MÁS AUTÉNTICA

La cocina de Li-Ping cautiva a quien la prueba. Tanto en su menú del día como en sus platos de carta ofrece propuestas originales, sanas y sabrosas, cocinadas con cariño y a un precio excelente.

**1.- Sushi variado:** Sorprende por su frescura, por la perfección en la elaboración y, en algunas piezas, por su originalidad, como el California Roll relleno de aguacate y pimiento rojo crudo, una delicia. Hay que destacar que, en Oriental II, **antes de servir el pescado crudo, éste ha sido introducido en el refrigerador rápido a una temperatura de -45°C** con el fin de eliminar cualquier riesgo.

**2.- Solomillo estilo Hong Kong:** Sólo está disponible en el Oriental de Manterola. El jugoso solomillo va napado con una sabrosa salsa elaborada con mantequilla, nata líquida y Saté, una mezcla de especias casera con un suave toque picante. Según nos confiesa Li-Ping, en Hong Kong este plato se sirve mucho más picante.

**3.- Bogavante con arroz:** La calidad es la base de la cocina del Oriental II. El bogavante se compra siempre vivo. Antes de servirlo se cuece al vapor, dejando que

los líquidos de la cocción caigan sobre el arroz, impregnando al cereal del gusto del bogavante. Se sirve al dente, en un punto perfecto de cocción, acompañado de gambas, calamares y verduras. Es un bocado original, meloso y sutil, que con su precio de 28 euros se ha convertido en el plato estrella del restaurante.

**4.- Cordero con salsa curry y leche de coco:** Plato que mezcla las tradiciones de Tailandia y Vietnam. Nuestros anfitriones nos subrayan que últimamente se pide mucho pues el curry es un ingrediente muy indicado para combatir el Alzheimer. Siempre se sirve el jarrete de cordero, por lo que la ternura de la carne en este sabroso y jugoso plato está garantizada.

**5.- Manita de cerdo con salsa de soja y salsa de ciruela:** Al igual que al ver el cordero, preguntamos si este plato es una fusión de gastronomía occidental y oriental, pero no, según nos comentan los responsables de Oriental II, las manitas de cerdo se comen en toda China. Esta preparación, concretamente, es muy típica del sur, de los alrededores de Hong Kong. Exquisita, como toda la degustación.

## ELKETA

DESTINO IDEAL PARA UNA ESCAPADA FAMILIAR VERANIEGA CON COCINA DE GRAN NIVEL

Pocos restaurantes se encuentran en un emplazamiento tan espectacular como Elketa, situado en lo más alto de Tolosaldea, complementado con una terraza dotada con preciosas vistas al valle del Oria. El acceso a este restaurante situado en la pronunciada pendiente de acceso al pequeño y perdido municipio de Hernalde, puede hacerse de dos lugares: de la carretera que parte junto a la ikastola de Anoeta o de otra carretera cuyo inicio se encuentra entre Tolosa y Anoeta, antes de llegar al polígono industrial Benta Aldea.

En cualquier caso, subiendo por cualquiera de las dos nos encontraremos de frente con el restaurante Elketa, que en febrero de este mismo año ha afrontado una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la restauración**. Sus miembros han trabajado y se han conocido en diferentes locales de Gipuzkoa, entre los que destaca Miramón Arbelaitz, el prestigioso restaurante donostiarra en el que han prestado sus servicios Eduardo y Martín, dos de los miembros del equipo.

El equipo de Elketa trabaja sobre todo los menús, ofreciendo un **variado menú del día** por 11 euros de lunes a viernes (incluidas las noches de los jueves) y los fines de semana al mediodía, un **cuidado menú especial** por 25 euros (café y vino de crianza incluido) que se renueva todas las semanas y **en el que los responsables del local se vuelcan dando el do de**



**pecho en cocina con propuestas actuales y sugerentes** como Terrina de foie, pan de cereales y frutos rojos, Ensalada templada de ave y frutos secos, Risotto de verduras con vieiras braseadas (ver foto inferior), Hojaldre de foie y hongos, Rollitos de bacalao kataifi con salsa de piquillos, Merluza confitada sobre crema de guisantes y angulas de trigo (ver foto inferior), Kokobxas de bacalao confitadas con vizcaína y brandada, Picantón asado en su salsa...

Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta en la que encontramos **Tablas de Ibéricos, Tostas, Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, de ave...), **Huevos de casero fritos** (Con hongos, con chorizo, con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de vejeo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos**

**combinados y Postres caseros**. Por encargo, además, se prepara *Cordero o Cochinito asado en horno de leña*. Elketa cuenta, además, con un **coqueto TxikiPark de más de 60 m2 en el que los pekes podrán disfrutar haga el tiempo que haga** y un menú infantil por 10 euros.

Lo dicho, merece la pena perderse por las carreteras del interior de Gipuzkoa si éstas nos llevan a un lugar como Elketa, donde el respeto a la tradición se da la mano con la modernidad, el colorido y el buen gusto.

### ELKETA

SAN MIGUEL BAILARA, 2 - HERNIALDE  
TFNO. 943 65 21 16  
Cierra: Noches de lunes a miércoles  
[www.elketa.com](http://www.elketa.com)



## JAI-ALAI

### NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA Y NUEVAS IDEAS

Soplan nuevos aires en el veterano Jai-Alai de Urretxu. Nada más flanquear la puerta, la sensación de recién pintado y unas bonitas fotos de **Carlos Mediavilla** nos muestran que ha habido una renovación en el local. Pero no sólo ha cambiado el aspecto del bar, los inquilinos también son nuevos, se trata **Aloña Bosque** y su equipo, que tras pasar casi 8 años al frente de **Gabiriko Ostata**, vuelven a casa para demostrar que sí se puede ser profeta en su tierra. Este joven equipo, formado, aparte de por Aloña por **Xabier Plazaola** en la barra y **Azul Gonzalo** y **Aloña Muñoa** en la cocina reabrió las puertas del Jai-Alai el 22 de marzo y trae consigo muchos años de experiencia, la adquirida en Gabiria y la que Aloña atesoraba de su paso por el Etxeberri de Zumarraga.

En cualquier caso, para no empezar pillándose los dedos, **el nuevo equipo ha simplificado la oferta con que trabajaban en Gabiria**. La larga carta se ha agilizadado y ahora nos encontramos con una mini-carta cómoda y manejable que ofrece una serie de entrantes, algunos de los cuales mantienen el nivel gastronómico al que nos tenía acostumbrados el Ostata: Espárragos rellenos de puerro y gamba con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...



### Bocadillos personalizados

A estos platos con cierto aire sofisticado, han añadido una buena variedad de **raciones** (Bravas, Croquetas, Calamares, Chorizo ibérico...), Platos combinados, siendo el de Codillo de cerdo, el de Bacalao con pimientos y el de Hojaldré de queso con espinacas los más solicitados. Otra opción que ha estrenado el nuevo equipo del Jai-Alai es que quien quiera, se pueda elaborar su **bocadillo personalizado**. Una vez elegido el ingrediente principal (lomo, pechuga, vegetal, tortilla...), podemos añadirle diferentes guarniciones, pagando 50 centimos más por cada una (queso, pimientos, shitake, salsa de queso...). La fórmula, al parecer, está teniendo mucho éxito.

Se puede decir que el nuevo equipo del Jai ha pensado en todo, hasta en los más pekes. Por una parte, en la carta han incluido tres **platos infantiles**, y han mantenido el **"boko infantil"** existente en una esquina del bar, donde podrán entretenerse durante la sobremesa de los mayores.

### Interesantes menús del día

Y como todo no es picoteo, en Jai-Alai se ofrece, un cuidado menú del día por 10,50 euros (café incluido) y un menú de fin de semana (también los mediodías) por 25 euros, que siempre incluye una ensalada templada, un risotto... el objetivo del menú de fin de semana es que el comensal coma como a la carta. Todo esto sin olvidar que todos los días a partir de las 11 el Jai ofrece una **bonita variedad de pintxos**, y los jueves, de 7 a 11, el habitual **"pintxopote"**: Por cada consumición, un pintxo de regalo. Una fórmula que, según nos cuentan, está funcionando a las mil maravillas. Esperemos que siga así y que este dinámico grupo tenga una trayectoria en el Jai tan interesante como la que ha tenido en Gabiria.

### JAI-ALAI

IPARRAGIRRE, 10 - URRET XU  
TFNO. 943 25 38 84  
Cierra: Miércoles



> **CHAMPIÑONES A LA PLANCHA****Ingredientes (1 ración)**

- 150 g. de champiñones
- Un chorrito de aceite de oliva
- Ajo picadito
- Sal
- Perejil
- Pimienta cayena

**Elaboración**

Quitamos los tallos a los champiñones, les quitamos los tallos, los lavamos a conciencia y los fileteamos a mano y con mucho cariño, como si fuese jamón de Jabugo.

Extendemos los filetitos de champiñón con la ayuda de una espátula en una plancha muy caliente sobre la que hemos añadido un chorrito de aceite de oliva.

Egilea / Autor:

**Guillermo Salvador**

RESTAURANTE

LA CUEVA

Plaza de la Trinidad

DONOSTIA

Tf. 943 42 54 37



Doramos los champis el tiempo justo para que cojan color, sin dejarlos demasiado tiempo sobre la plancha. En este momento añadimos la sal, al gusto. A mitad del proceso, depositamos sobre ellos el ajo picado lo más fino posible. (No añadimos el ajo al principio porque si no, quedaría amargo).

Sacamos los champiñones al plato y los espolvoreamos con perejil fresco recién picado y cayena, especia ésta muy importante para realzar el sabor del champiñón.

> **El local**> **La cueva: tradición y copas**

**Guillermo Salvador** dirige, siempre presente en el local o rondando por sus alrededores, este veterano establecimiento de la Parte Vieja inaugurado por sus padres, Mari Amago y Joaquín Salvador, el 31 de julio de 1960. Además de ser uno de los restaurantes más veteranos de la Parte Vieja, La Cueva cuenta con la particularidad de estar enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del pavoroso incendio del 31 de agosto de 1813, lo que acentúa todavía más el carácter histórico de este local.

La Cueva conserva el espíritu imprimido por sus fundadores. De hecho hay platos que se mantienen desde el inicio de su andadura, como los exquisitos Pintxos morunos, los Riñones o los Champiñones a la plancha que hemos elegido hoy para ilustrar nuestra portada y nuestra receta. Estos champiñones han sido imitados por muchos locales, pero nunca igualados y son el plato favorito de muchos clientes.

En cuanto al local, Guillermo, con la ayuda de su hermana Fuensanta, ha ido poco a poco actualizándolo a los tiempos actuales, principalmente en lo que se refiere a la terraza exterior, que hace un par de años fue cubierta y climatizada aumentando espectacularmente las posibilidades del restaurante. De hecho, esta terraza ha permitido que Guillermo ponga en marcha su última novedad: una carta de Gin-tonics y combinados que se sirven en la terraza por las noches tras el servicio de cenas, permitiendo a quien quiera tomar una copa tranquila el poder hacerlo a cubierto pero disfrutando del populoso y dinámico ambiente de la parte vieja donostiarra.



Merkejan

Menú clásico y entorno espectacular en el corazón de Donostia

20€ **COMPRAR**

1d 06h 24m 54s

Menú espectacular a un precio increíble y exclusivo para MERKEJAN

Ya lo han comprado 93 personas. Quedan 407 unidades.

Completado en 03:00

**www.merkejan.com**

Una alternativa nueva, joven y divertida de disfrutar de tu tiempo libre a precios de auténtica oferta en ocio, gastronomía o belleza...

Aisialdiaz, gastronomiaz, edergintaz... benetako beherapenekin gozatzeko alternatiba berri, gazte eta erakargarri bat.

Tu nueva web de descuentos y ofertas en donostialdea

Donostialdeako zure eskaintza eta beherapenen web orri berria

SITIENES UN NEGOCIO Y UNA OFERTA.  
 TLF. 943 21 09 28  
 INFO@MERKEJAN.COM

# jatetxe gida

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



## Protagonista: Francia



La Cocina Francesa, la "Grande Cuisine Française" será la protagonista de la nueva edición del **Congreso San Sebastián Gastronómica**, que se celebrará en el Palacio Kursaal entre el 7 y el 10 de octubre, adelantándose casi un mes a la fecha habitual. **El congreso reunirá a lo mejor de la cocina francesa de ayer, hoy y mañana**: los padres de la Nouvelle Cuisine (Alain Senderens, Jacques Maximin); los grandes mitos actuales (Pierre Gagnaire y Michel Bras); las grandes sagas (Michel Troisgros y Anne-Sophie Pic); la cocina de bistro contemporánea (Iñaki Aizpirtarte e Yves Camdeborde); la cocina alpina (Emmanuel Renault); jóvenes valores (Pascal Barbot, David Toutain y Mauro Colagreco)... y muchos más incluyendo una notoria representación de la pastelería francesa. No faltarán tampoco las secciones habituales como las ponencias con degustaciones en vivo, los concursos de panilla, gin-tonics y sumilleres y otras sorpresas. El congreso fue presentado el 5 de julio en el Palacio Miramar por **Roser Torras** y **Xavier Aguiló**, con un emotivo recuerdo a la figura de **Pau Alborná**, hijo de Roser y responsable de comunicación del evento, trágicamente fallecido el mes pasado. El acto contó con la presencia de gran cantidad de cocineros y miembros de las instituciones colaboradoras, momento que muestran las imágenes cedidas por **Grup GSR**, la entidad organizadora del evento.



# Zubiaurre

Okindegia      Gozotegia      Kafetegia

Zure  
gostaria  
Zubiaurren!

- Pan recién hecho
- Pastelería y Tartas de encargo
- Desayunos especiales...
- ... y un ambiente mágico

Paseo Zubiaurre, nº65 - DONOSTIA - 943 275 169

# Índice de restaurantes por comarcas

## 1 DONOSTIALDEA

### DONOSTIA:

A Fuego Negro [42]  
Aratz [42]  
Bar Kursaal [43]  
Bergara [42]  
Borda-Berri [43]  
Casa Tiburcio [43]  
Casa Vallés [43]  
Casa Vergara [44]  
Duit [44]  
El sitio del Magüeyal [44]  
Gambrinus Garbera [44]  
Gasteiz [45]  
Gora Bera [45]  
Ikaitz [45]

Illarra [45]  
Iturrioz [46]  
Iturrioz-2 [46]  
La Brasserie Mari Galant [46]  
La Cuchara de San Telmo [47]  
La Cueva [47]  
La Tagliatella [47]  
Manex [48]  
Martínez [48]  
Mirador de Ullia [48]  
Munto [48]  
Narrika [50]  
Next [49]  
Oriental I y II [49]  
Panpota [50]  
Pasaleku [50]

Paulaner Bierhaus [50]  
Qing Wok [51]  
Shake [51]  
Trapos [51]  
Tsi Tao [51]  
Txola [52]  
Txondorra [52]  
Txuleta [52]  
Zeruko [52]

### HERNANI:

Sansonategi [32]

## 2 DEBAGOIENA

### ARRASATE:

Santa Ana [29]

### BERGARA:

Lasa [29]

### OÑATI:

Etxe Aundi [37]  
Soraluze [37]

## 3 OARSOALDEA

### ERRETERIA:

Aldura [31]  
Gambrinus [30]

### LEZO:

Elortegi [35]

### OIARTZUN:

Etxe-Zahar [36]  
Gurutze-Berri [36]  
Matteo [37]

### PASAIÁ:

Casa Mirones [39]  
Ziaboga [39]

## 4 TOLOSALDEA

### ABALTZISKETA:

Ñañari [27]

### BIDEGOIAN:

Olazal [29]

### HERNIALDE:

Elketa [32]

### ORENDAIN:

Ostatua [38]

### TOLOSA:

Botarri [39]  
Casa Julián Bar [39]  
Triangulo [40]

### ZIZURKIL:

Olentzo [41]

## 8 BIDASOA

### HONDARRIBIA:

Arraun Etxea [33]

Laia [33]

Marisquería Güell [33]

Uralde [33]

### IRUN:

Gaztelumendi-Anbox [34]  
Trinkete Borda [34]

## 6 UROLA KOSTA

### ZARAUTZ:

Ànima Gastroteka [41]

## 9 DEBABARRENA

### DEBA:

Urgain [30]

### ITZIAR:

Perlakua [34]

Salegi [34]

### EIBAR:

Kantabria [31]

Krabelin [31]

### ELGOIBAR:

Belaustegi [30]

### MUTRIKU:

Jarri-Toki [35]

## 5 UROLA GARAIA

### LEGAZPI:

Azpikoetxea [35]

### ZUMARRAGA:

Bidezar [41]  
Etxeberri [41]

### URRETXU:

Jai-Alai [40]

## 7 GOIERRI

### ATAUN:

Urbitarite sagardotegia [27]

### BEASAIN:

Castillo [28]  
Dolarea [28]  
Kattalin Erreategia [28]  
Xerbera [28]

### GABIRIA:

Korta [32]

### LAZKAO:

Maitte [35]

### ORDIZIA:

Altamira [38]

### ORMAIZTEGI:

Itxune [38]  
Kuko [38]

### ZALDIBA:

Lazkao-Etxe [40]  
Kixkurgune [40]



 ZUM  
edizioak

# ÑAÑARRI

ABALTZISKETA

COCINA CASERA Y AMBIENTE FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE NATURAL

Bº LARRAITZ  
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, un precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo a caballo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido re-  
tomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del  
cercano restaurante **Urko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la  
vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos, Ensalada templada, Almejas en salsa verde, Txipirones en su tinta, Kokotxas de bacalao en salsa verde, Rape  
con almejas y refrito, Costilla de ternera a la parrilla, Rabo en salsa, Cordero y cochinillo al horno por encargo, Postres caseros...* Ñañari cuenta con tres amplias  
terrazas y parking. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€ ) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

# URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA EN VERANO... Y DURANTE TODO EL AÑO

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



Abierta desde 1992 y dirigida por el amezketarra **Demetrio Terradillos** y su mujer, la abaltzisketarra **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra. Si acudimos este verano a esta casa, nos encontraremos con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de Ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)* o *las Setas de temporada*, que se recolectan al pie de la sierra de Aralar, en los alrededores de la misma sidrería. Asimismo, siempre está disponible el *Chuleton de viejo a la parrilla* y **este año, como novedad, la Costilla de ternera a la parrilla**, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades de Urbitarte, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o mania* o el *Flan de naranja*. De la misma manera, si queremos, siempre podemos optar por el clásico **Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces)** pero, al contrario que en la temporada de sidra, en verano no tiene un precio fijo y se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. **El txotx, lógicamente, sigue abierto todo el año**. Otra de las especialidades de la casa son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...* **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. Además de la carta y según la temporada, en Urbitarte nos ofrecerán otras opciones como la *Ventresca de bonito a la parrilla, la Lubina, etc...* **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas **Abre:** Noches de jueves a martes y sábados y domingos a mediodía. **Cierra:** Miércoles. Amplio aparcamiento.

## CASTILLO

## BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,  
KM. 417 (OLABERRIA)  
TEL. 943 88 19 58  
[www.hotelcastillo.info](http://www.hotelcastillo.info)

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES  
E INTERESANTES MENÚS



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

## DOLAREA

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.dolareahotela.com](http://www.dolareahotela.com)

HOTEL RESTAURANTE  
CON EXCELENTES MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aramba Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinito confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus menús, **elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## KATTALIN ERRETEGIA

## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas.** Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros fresquísimos *Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

## XERBERA

## BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS  
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

## SANTA ANA

## ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



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

## OLAZAL

## BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS  
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

Bº GOIATZ (CARRETERA  
BIDANIA-URRAKI)  
TEL. 943 68 12 28  
[www.hotelolazal.com](http://www.hotelolazal.com)



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

## LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



## BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55 [www.restaurantelasa.com](http://www.restaurantelasa.com)



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



# URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

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

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



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

## GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA  
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

## ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL  
NIESSEN  
TEL. 943 52 16 61



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

## KANTABRIA

## EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabrijatetxea.com](http://www.kantabrijatetxea.com)

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



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

## KRABELIN

## EIBAR

BARRIO ARRATE  
TEL. 943 20 27 27  
[www.hotelkrabelin.com](http://www.hotelkrabelin.com)

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES  
EN EL ALTO DE ARRATE



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

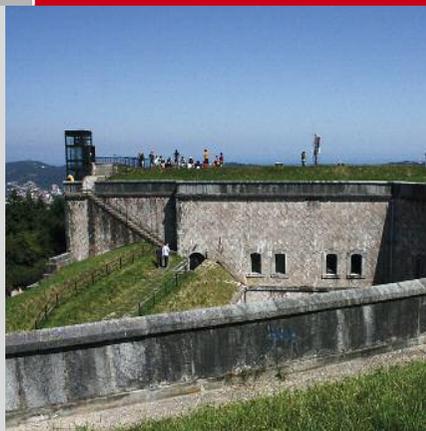
## ALDURA

EL RESTAURANTE DEL FUERTE DE SAN MARCOS



## ERRENTERIA

FUERTE DE SAN MARCOS  
TEL. 943 52 22 71  
[info@fuertedesanmarcos.com](mailto:info@fuertedesanmarcos.com)



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como *Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto*, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana. Menú: 18,50€ (Fin de semana: 27€)**. Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

## KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO  
TEL. 943 88 71 86



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

## SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)



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

## ELKETA

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

HERNIALDE

SAN MIGUEL BAILARA, 2  
TEL. 943 652 116  
[www.elketa.com](http://www.elketa.com)



En lo más alto de Tolosaldea, complementado con una terraza dotada con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa ¡jate!xtea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la restauración**. De lunes a viernes (incluidas las noches de los jueves) se ofrece un variado menú del día y los fines de semana a mediodía, un cuidado menú especial que se renueva todas las semanas. Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta en la que encontramos **Tablas de Ibéricos, Tostas** (De bacalao sobre revuelto de pisto con alioli suave de pimentón dulce, De solomillo de cerdo ibérico...), **Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados y Postres caseros** (Brownie de chocolate, Tортиja con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinillo asado en horno de leña**. Elketa cuenta, además, con un coqueto **TxikiPark de más de 60 m2** en el que los peques podrán disfrutar haga el tiempo que haga. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ (Café y vino de crianza incluido) **Menú infantil:** 10€ (Fines de semana) **Menús para grupos y celebraciones:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

## ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Situado a cien metros del aeropuerto de Hondarribia, el Restaurante Marisquería Arraun Etxea cuenta con una oferta en la que destacan el marisco y el pescado. Arraun Etxea alberga también un bar, donde el cliente puede escoger entre menús de la casa, platos variados, cazuelitas, etc. Especialidades: *Degustación de marisco cocido, Parrillada de marisco, Ensalada templada de foie-gras con vinagreta de frambuesa, Entrecot a la pimienta, Pimientos rellenos de txipirón sobre fondo de su tinta, Crêpes de txangurro con salsa americana, Pincho de pulpo...* y su gran variedad en raciones de *Mejillones servidos en cazuela a la manera europea*. **Carta:** 37-38€ **Menús de la casa (con marisco):** 31 y 41€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

## LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

## MARISQUERÍA GÜELL

HONDARRIBIA

Bº AMUTE.  
TEL. 943 64 32 97  
www.marisqueriaguell.com

MARISCOS JUNTO AL AEROPUERTO



Situado a 150 metros del aeropuerto de Hondarribia, en pleno barrio de Amute y dirigido desde 1975 por Juan Francisco Güell, el Restaurante-Marisquería Güell es un restaurante decorado con motivos marinos especializado en marisco. Este local ofrece como principal atractivo un completo **"Menú Oceánico" para dos personas** compuesto de los siguientes platos: *2 consomés de marisco, Una bandeja con langostinos cocidos, almejas marineras, gambas o langostinos plancha, almejas limón, 2 centollos o txangurros, y bigaros*. El menú incluye dos helados y una botella de vino de la casa al precio de 29,70 euros por persona. Los pescados a la parrilla son otra de las especialidades del local. **Menú oceánico:** 29,90€ por persona (mínimo 2). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles.

## URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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

## GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.  
TEL. 943 63 05 12  
[www.gaztelumendi-antxon.com](http://www.gaztelumendi-antxon.com)



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de brioche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta: 40€ Menú de cocina en miniatura: 50€** (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

## TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39  
TEL. 943 62 32 35  
[www.trinketeborda.com](http://www.trinketeborda.com)



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

## PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



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

## SALEGI

ITZIAR

CASA CENTENARIA CON COCINA  
ACTUALIZADA

GALTZADA, 13  
TEL. 943 19 90 04  
[www.salegi.net](http://www.salegi.net)



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

## MAITTE

## LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍÑO

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



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

## AZPIKOETXEA

## LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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

## ELORTEGI

## LEZO

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

ALTO GAINTXURIZKETA S/N  
TEL. 943 52 54 41



Situado entre Lezo y el alto de Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos de antaño, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su tradicional propuesta gastronómica en la que destacan las exquisitas *Chuletas a la parrilla*, así como el *Rape o el Cogote a la brasa*. Otras recomendaciones del local son la *Costilla de ternera a la brasa*, la *Sopa de pescado* o los *Postres caseros*. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€  
**Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

## JARRI-TOKI

## MUTRIKU

25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

CARRETERA  
DEBA - MUTRIKU  
TEL. 943 60 32 39



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

# ETXE - ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN DE XABIER ZAPIRAIN



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26



**Xabier Zapirain**, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver más abajo), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos.

**Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 9€ **Menú de sidrería:** 30-35€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

# GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7. (CARRETERA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina casera de foie, Ensalada de perdid en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Rodaballo con salsa de curry, Moussaka de cordero, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 11,50€ **Carta:** 45 - 50€ **Menú degustación:** 40€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

# MATTEO

## OIARTZUN

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

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETZO)  
TEL. 943 49 11 94  
[www.restaurantematteo.es](http://www.restaurantematteo.es)



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

## ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS  
Y GRANDES SALONES PARA BODAS

## OÑATI

TORRE AUZO, 9.  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaundi.com](http://www.etxeaundi.com)



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una casa centennial de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta un **local ideal para la celebración de bodas**, recepciones de empresa o cualquier tipo de acontecimientos, pues cuenta con dos grandes comedores con capacidad para 120 y 200 comensales respectivamente. Además, en su comedor y en sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario** y **menú de fin de semana:** Entre 25 y 30€ **Menús para grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (Desayuno incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

## SORALUZE OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE  
ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

## OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1  
TEL. 943 71 61 79  
[www.soraluzeostatua.es](http://www.soraluzeostatua.es)



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

## ALTAMIRA

## ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /  
ZONA DEPORTIVA DE  
ALTAMIRA  
TEL. 685 794 755

EXCELENTES MENÚS  
CON VISTAS "AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa **Parrillada de pescado**, la **Crema catalana**, o los **Arroces**, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito **Arroz de bogavante**, pero también triunfan el de **Carne con setas**, el de **Marisco**, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día: 10€ Menú Especial de fin de semana: 25€ Menús para grupos: a partir de 25€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

## ORENDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

## ITXUNE

## ORMAIZTEGI

GABIRIALDE, 14  
TEL. 943 16 48 44  
www.itxune.net

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Ibone ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas**, **Platos combinados**, **Hamburguesas**, **Raciones**, y **platos como Chuletón de buey**, **Tacos de Bacalao**, **Tortilla de bacalao**, etc... Todos los menús se pueden complementar con **sidra al txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el **Coulant con manzana verde** y **chocolate belga caliente**, **Tarta de queso de Idiazabal**, **Profiteroles**, **Copa de la casa**, etc... **Menú del día (se sirve al mediodía y noche): 11€** (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil: 9€**. **Precio carta: 15-20€**. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as**.

## KUKO

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

## CASA MIRONES

### PASAIA

DONIBANE, 80  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 92 71  
[www.casamirones.com](http://www.casamirones.com)

TRADICIÓN Y MODERNIDAD  
SOBRE EL PUERTO



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

## ZIABOGA

### PASAIA

DONIBANE, 91  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 03 95  
[www.ziabogapasaia.com](http://www.ziabogapasaia.com)

COCINA MARINERA  
Y VISTAS ESPECTACULARES



Este **encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaja** ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos la original *Ensalada de bogavante locamente enamorada* y platos de indudable carácter marino como *Sopa de pescado, Kokotxas, Mejillón de roca, Rodaballo (Individual o para 2)...* También se elaboran **arroz por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta**: 45-50€. **Menú especial**: 35€(IVA y bebida aparte) **Parrillada individual (con bogavante)**: 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas**: Todas menos A. Express. **Cierra**: Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

## BOTARRI

### TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS



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

## CASA JULIAN BAR

### TOLOSA

SANTA CLARA, 9  
TEL. 943 01 75 62  
[www.casajuliandetolosa.com](http://www.casajuliandetolosa.com)

TAPAS Y MARTINIS SORPRENDENTES



Abierto en 2005 como complemento al mítico asador Casa Julian y situado a escasos metros del mismo, este local dirigido por Miguel Bonache y Arantxa Flamarique ofrece una **exquisita variedad de tapas** con especialidades como *Sesos de cabrito, Foie a la plancha de Laffite, Berberechos al vapor abiertos al momento, Callos, Morros, Habitas salteadas con jamón y su huevo, Alcachofas en tempura con foie, Antxoas de Capricho, Morcilla de Olano, Calamares caseros fritos en aceite de oliva, Gambas a la gabardina, Tablas de ibéricos...* todo ello elaborado al momento con productos de primera categoría. Este encantador y acogedor local cuenta con otros alicientes como **más de 80 referencias de vinos**, una carta de más de 160 rones, alrededor de 50 marcas diferentes de ginebras, y un **excelente Martini Casero** elaborado y envejecido en barrica en el propio local. **Cierra**: Lunes y martes

## TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS  
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO  
(PARTE VIEJA)



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

## JAI ALAI

URRETXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA  
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10  
TEL. 943 25 38 84



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

## KIXKURGUNE

ZALDIBIA

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –  
FERIA TODOS LOS DÍAS

OLAETA AGROALDEA, 6  
(Carretera Zaldibia - Larraitz)  
TEL. 943 50 10 86



El 1 de mayo ha cumplido 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba** para dar a conocer y comercializar los **productos de los baserritarras de Goierri**, así como **infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, podemos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, hortalizas de temporada, quesos de ambos lados de la muga, embutidos Basaberrí, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa... En su talotegi, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra Basaberrí, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos, tablas de quesos y embutidos y platos combinados** elaborados con productos Basaberrí, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... **Plato del día**: 8,50€ **Talos**: entre 4,70 y 5,90€ **Cierra**: Lunes.

## LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

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



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

## ÁNIMA GASTROTEKA

ZARAUTZ

PARA LOS AMANTES DE LA CERVEZA,  
EL VINO Y LA GASTRONOMÍA

NAFARROA ETORBIDEA, 4  
TEL. 943 00 23 42



Nuevo espacio gastronómico abierto en Zarautz por **Arnau Estrader**, joven catalán de corazón vasco instalado en la villa costera. En Anima podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas o, por botellas**, aunque el gran fuerte es la cerveza, bebida de la que podemos elegir entre **80 marcas**, de las más conocidas a las de más mínima producción, con denominaciones como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... También se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, y se venden **Kits de elaboración para hacerla en nuestra casa** de manera sencilla. Anima ofrece también una atractiva carta de pintxos continuamente actualizada, de la mano de **Pablo Alegría** que practica una cocina alegre y colorista: **Risotto de hongos, MejiXoffi, Sebastian Crab, Ensalada Udaberi, Japopaccio...** o el consistente **Jarrete-Fest**, ideal para acompañar la cerveza. **Menú Express: 7,20€** (Lunes a viernes). **Menú Anima: 27€** (Para dos personas). **No cierra**.

## OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR



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

## BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56



Bar-restaurante situado en pleno centro de Zumarraga con una **carta asequible y atractiva compuesta de una gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **3 menús infantiles** y llama también la atención la variedad en **ensaladas**, destacando la de **Gulas y gambas** y la de **Salmón y bacalao ahumados, antoxas y queso**. **La oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 50 ginebras** para que quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic encuentre el más adecuado a su paladar. **Menú del día: 9,5€ Tarjetas:** Todas menos American Express.

## ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



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

## A FUEGO NEGRO

### DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 650 13 53 73  
[www.afuegonegro.com](http://www.afuegonegro.com)

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da aisladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoan kulturaren arpegi berri bat**, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/Menús degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedena eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

## ARATZ

### DONOSTIA

IGARA BIDEA 15  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO



### DONOSTIA

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



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

## BAR KURSAAL

DONOSTIA

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

MENÚS DEL DÍA  
Y TERRAZA DE VERANO



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

## BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN



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

## CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10  
TEL. 943 45 22 10  
[www.barvalles.com](http://www.barvalles.com)

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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

## CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

## DUIT

DONOSTIA

LA NUEVA CERVECERÍA  
DE EL ANTIGUO

ANTONIO ARZAK, 4  
(EL ANTIGUO).  
TEL. 943 31 27 17  
www.duitbar.com



Dirigido por Juan Carlos Apaolaza y Dorleta Goikoetxea, Duit basa su oferta gastronómica en **Especialidades alemanas** de gran calidad con género adquirido a la prestigiosa charcutería alemana "La Modema" de Bilbao (**Codillo al horno**, **Surtido de salchichas**, **Salchicha de medio metro con puré de patata...**). **Ensaladas** (**Ensalada de tomate de Getaria con bonito de Ondarrao y anxoas**, **Templada de queso de cabra...**), **Platos** como **Panaché de verduras con foie y huevo escalfado**, **Confit de pato sobre cama de arroz**, **Cazuela de huevos con foie...** y **una gran variedad de bocadillos, pintxos, sandwiches y hamburguesas**. También se sirven **comidas o cenas concertadas para grupos**. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. **Carta:** 20€. **Plato del día:** 10€. **Tarjetas:** Todas. Se organizan **fiestas post-boda**. **Wifi**. **No cierra.**

## EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

UN NUEVO CONCEPTO  
DE MÉXICO

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



El Sitio es un restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana con una excelente relación calidad-precio**: **Jalapeños**, **Patatas charras**, **Nachos al estilo sonora**, **Pechuga Santa Monica**, **Enchilada de queso carne y setas**, **Burrito Santa Fe**, **Tartas caseras...** todo ello acompañado de la **mejor música ambiental**, Chill-out, lounge, house... El "sitio" es un punto de reunión al que se puede acudir a tomar unas cervecitas o algún cóctel con algún pikoteo, o a disfrutar de una gran comida alargando la sobremesa con nuestros cafés y gran variedad de copas y tragos. **Menú día:** 9,95€. **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. No cierra. **Zona wi-fi**. Servicio **"Take Away"** en 5 minutos. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es)

## GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,  
ENSALADAS Y RACIONES

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



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

## GASTEIZ

## DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaladre, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 17€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€**

## GORA BERA

## DONOSTIA

BERMINGHAM, 3 (GROS)  
TEL. 943 32 24 77

REAPERTURA CON UNA  
CUIDADA COCINA TRADICIONAL



**Jon Ipiñazar**, cocinero donostiarra con gran experiencia curtido en locales como el *Domenicos, Recondo, Saltxipi, Palacio de Ayete...* se ha hecho con las riendas de este bonito local en el que ofrece una **cocina tradicional con ligeras pinceladas de autor**: *Salteado de mollejas con setas, Pochas con codorniz, Carpaccio de pulpo, Cecina con foie, Bacalao Gora Bera (en salsa verde con pimientos choriceros), Secreto Ibérico, Estofado de ciervo, Postres caseros...* Jon también trabaja el **producto de temporada**, siendo una de sus especialidades la **caza en otoño**. En su barra ofrece una amplia y cuidada variedad de pintxos, cazuelitas y raciones. **Carta: 30-35€ Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 16€ Tarjetas: Todas menos A.E. No cierra. Durante enero y febrero: PLATOS ESPECIALES DE CAZA**

## IKAITZ

## DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil pil de ajos, gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinito asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta: 40-45€ Menú del día: 16€ Menú noche (miércoles y jueves): 26€ Menú especial (fin de semana): 30€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra: Domingo por la noche, lunes entero y martes por la noche.**

## ILLARRA

## DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97  
TEL. 943 21 48 94  
[www.restauranteillarra.com](http://www.restauranteillarra.com)

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



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

## ITURRIOZ

### DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



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

## ITURRIOZ - 2

### DONOSTIA

ALDAMAR, 12  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 58 84  
www.bariturrioz.com

EL ITURRIOZ DE  
LA PARTE VIEJA



**Eduardo Bretón**, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de tricio con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura*... Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Antxoa del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** (de pa amb tumaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

# LA BRASSERIE MARI GALANT

### DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



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



# LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

## DONOSTIA

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

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

## LA CUEVA

## DONOSTIA

TRADICIÓN A LA PLANCHA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de San Sebastián, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cumple este año 50 años en los que ha estado regentado siempre por la misma familia. Este restaurante cuenta con un precioso comedor con paredes de piedra y decoración rústica en el que ofrecen **especialidades a la plancha** como *Entrecot* o *Chuletillas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txipirones*, *Bacalao*, *Bonito con tomate...*). En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos*, *Champiñones*, *Calamares a la plancha*, *pintxos* y *raciones*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

## DONOSTIA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

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



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

## MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

## MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

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



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

## MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P<sup>o</sup> ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)



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

## MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO  
Y BUENAS CHULETAS

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



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

# NEXT

LA MÁS AMPLIA OFERTA DE ALTAZ Y ALREDEDORES



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Altxa cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (*Solomillo con pera caramelizada en vino tinto, Arroz cremoso de hongos y foie, Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit, Cuchara de hongos en salsa de tomate...*), **Raciones** (*Alitas de pollo al ajillo con shitakes, Sanfaina con bacalao, Antxoas fritas, Vieiras salteadas, Txopitos encbollados...*) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como *Bacalao al horno sobre piperrada, Callos con tomate, Confit de pato con manzana, Chuletillas de cordero, Txipirones a la plancha...* Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día:** 9,95€ **Menú degustación:** 24,95€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes todo el día.

## DONOSTIA

HARROBIETA, 15 (ALTXA)  
TEL. 943 35 03 73



# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

## DONOSTIA

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



## NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

## PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN  
EN FORMATO "MINI"!!

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73  
TEL. 943 39 47 76  
[www.panpota.com](http://www.panpota.com)



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



## PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA  
DE AMARA

ILLUNBE KALEA 11  
(AMARA)  
TEL. 943 46 16 65  
[www.pasaleku.com](http://www.pasaleku.com)



Pasaleku está situado a **50 mts. del Estadio de Anoeta**, frente al colegio del Carmelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con viveros propios, Ander Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada:** *Xangurro natural al horno, Ensalada templada de txipirones, Revuelto de txangurro...* El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (Besugo, Rodaballo...) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web ([www.pasaleku.com](http://www.pasaleku.com)) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

## PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



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

## QING WOK

### DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO



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

## SHAKE

### DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

## TRAPOS

### DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 57 58  
www.asadortrapos.com

REAPERTURA DE UN GRAN  
RESTAURANTE TRADICIONAL



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **pescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes *Besugos, Rapas, Cogotes* o el cuidado *Chuletón de viejo*, en Trapos podemos degustar especialidades como *Alcachofas con jamón* o *con almejas*, *Pulpo a la gallega*, *Revuelto de bangurro*, *Arroz caldoso con almejas o bogavante*, *Ixangurro al horno*, *Solomillo...* Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta:** 40 € **Menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abierto todos los días.** Amplia terraza.

## TSI TAO

### DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR  
COMIDA ORIENTAL



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

## TXOLA

## DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

## TXONDORRA

## DONOSTIA

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

COCINA DE TEMPORADA  
Y PINTXOS VARIADOS



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

## TXULETA

## DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA



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

## ZERUKO

## DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.  
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73  
**Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi.** Portuñete, 14. 943 224328  
**Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari.** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre.** Pº Padre Oriolaga, 36. 943 311209  
**Alaña.** Parque Aracaciones Igejola, 943 223662  
**Alamandegi.** Urbiatea, 1. 943 362949  
**Alberro.** Alfoz Zorraga, 67. 943 468807  
**Alberto.** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801

## ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús.  
Avda. Tolosa, 119. 943 21 03 93

**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422852

**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 425254

## ALEXE

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

**Algorri.** Pol. Zuzuri - Errotaburu-, 943 218479

**Alif Oili.** Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

**Alleru.** C/ra. N-1 (Bº Zubietza), 943 466572

**Alota Menú.** Fuenterribia, 3. 943 466538

**Ama-Lur.** Caruzarri, 7. 943 274584

**Ambrósio.** Pza. Constitución, 943 428104

**Arretzaga.** Camino de Uba, 61. 943 453092

**Anastasio Beri.** Easo, 19. 943 426320

## ANDRA MARI

Gastrónom con gran variedad en vinos y pintxos.  
Zabalaitz, 42 (Gros) 943 28 81 91

**Antonio.** Bergara, 3. 943 429815

**Añorga Txiki.** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

**Apedero.** Pº Mons, 28. 943 281424

## APITXIN

Ensaladas, raciones, pintxos y buenas conservas.  
Av. Barcelona, 19 (Riberas de Loidi), 943 10 37 50

**Arreta.** Berridi bidea, 10. 943 426378

**Ararat Taberna.** Puerto, 10. 943 426378

## ARATZ ERRETEGIA

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

**Arbealitz Miramón.** Parque Miramón. 943 308220

**Arndegi.** R. Catalicos, 7. 943 467477

**Argintz Jatetxea.** Plaza Ametzekas. 943 474246

**Ariedo I.** Paseo de Héniz, 3. 943 218196

**Aroka.** Sierra de Aloña, 5. 943 452192

**Artola.** Saloi, Amara Viejo, 3. 943 460815

**Artzi Txiki.** Campanario, 3. 943 431302

**Arriola Asador.** R. Catalicos, 3. 943 457137

**Arzak.** Alcáide Egozqui, 273. 943 278465

**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 279098

**Astelena.** Iñigo, 1. esp. Pl. Constitución, 943426275

## ASTELENA 1997

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

**Astizarran.** Irigoien Baserria -Zubieta-, 943 361229

**Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000

**Atari Gastroteka.** Mayor, 18. 943 440792

**Azken Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

**Atxuri Muga.** S. Francisco, 49. 943 278183

**Azkena.** Mercado de la Breba, 36. 943 428746

**Bar Kursaal.** Av. Zurriola, 22. 943 291150

## BARBARIN

Pescados, mariscos, paelles y variedad de menús  
Cº Puerto, 21. (Parte Vieja) 943 42 18 86

**Barbakana.** S. Jerónimo, 20. 943 421127

**Barriketegi.** Pº de Barkaitzeiti, 42. 943 451304

**Basan.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

**Basajun.** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

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

**Beartzana.** Pza. Easo, 5. 943 474995

**Bera-Bera.** Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

## BERGARA

Levenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.  
General Artetxe, esp. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

**Bernardo Etxea.** Puerto, 7. 943 422055

**Berri-Jai.** Fermin Calbetón, 22. 943 427737

**Bibiñe.** 31 de Agosto, 22. 943429306

**Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860

**Bideluze.** Garbita, 24. 943 430314

**Bigarren.** Isateli 16. 9. 943 462959

**Bihotz.** Plaza Ignacio Mardica, 943 464568

**Bira Taberna.** Igejola Berri, 943 218078

**Bitocara.** J. Zaragutza, 4. 943 446111

**Bizkaia Donostiarra.** Peña y Goñi, 1. 943 290228

**Bodegón Alejandro.** F. Calbetón, 3. 943 427158

**Bokado-Aquirium.** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

## BOKOY

Gran variedad en pintxos, raciones y menús.

Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 21 37 79

## BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosos y trabajados.

Fermin Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

**Boulevard 9.** Alameda del Boulevard, 9. 943 422114

**Branka.** Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

**Buenavista.** K. Balaizaga, 42. Igejola. 943 210600

**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214827

**Cachón.** Morte. Logroño, 4. 943 312372

**Cabos N. Marcial.** 40. 943 427507

**Café de Central.** Arco Amara, Plaza de Irún, 6

**Café de La Concha.** Pº Concha, 12. 943 473600

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

**Café Kursaal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

**Café Saigón.** Hotel Mº Cristina. 943 426689

## CAFÉ SANTANA

Cocina inimitablemente y buenos desayunos.

Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

## CAFÉ SYTETE

Pescados, pintxos menús... y karaoke!

Javier de Barkaitzeiti, 13 (Amara), 943 46 94 00

**Café de Alaitza.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

**Caravansera.** Plaza R. Catalicos, 12. 943 463890

**Cartera Express.** Plaza Ben Pastor, 943 475418

**Casa de Alaña.** Pescadería, 943 423494

## CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.

Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

**Casa Bartolo.** Fermin Calbetón, 38. 943 421743

**Casa Durán.** Secundino Escrota, 20. 943 287419

**Casa Galizia.** Zabalaitz, 28. 943 273811

**Casa Maruxa.** Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

## CASA TIBURCIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintxos.

Fermin Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

## CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.

Reyes Catalicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

## CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos.

Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

**Casnoqueas.** Pº Colón, 46. 943 278839

**Cançon.** Infanta Beatriz, 16. 943 317312

**Cioboga.** Easo, 9. 943 422926

**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908

**Dana-Ona.** Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 363547

**Dana.** Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320

## DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.

Enlharda, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

**Darbarra.** Gran Via, 12. 943 270363

**Divinon.** Isateli II, 4. 943 457940

## DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintxos.

Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loidi) 943 57 31 58

**Dñer Kehab 2.** Sagardotegi, 1. 943 367620

**Dñer Kehab 3.** Eustasio Amilibia, 9.

## DUST CERVECERIA

Gastronómica alemana de calidad y cuidado bar.

Antonio Arzak, 4 (Benta Berri), 943 31 27 17

**Egosari.** Fermin Calbetón, 5. 943 428210

**Eibaritar.** Fermin Calbetón, 23. 943 420442

**Ekaitza Asador.** Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 18. 943 286819

**El Café de Mario.** Pza. J. Caro Barrio, 2. 943 315077

**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176

**El Cavián.** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

**El Puente.** Rio Deba, 2. 943 278629

**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 943 426153

## EL SITIO DEL MAGEUVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.

Fermin Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799

## EL TXOKO DEL MONTADITO

Más de 100 montaditos elaborados al momento.

Avda. Zarautz, 2 (El Antiguo), 943 31 75 91

**Eiurra.** General Echague, 7. 943 420357

**Erolko.** Autonomía, 1. 943 459899

**Erroba.** Camino Portuñete, 14. 943 210300

**Erota Taberna.** Usurbil, 943 317096

**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 456394

**Etxabe.** Aldakenea, 75. 943 291516

**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Ejea), 943 298254

**Etxaniz.** Fermin Calbetón, 29. 943 426259

**Etxe Nagusi.** Pº Padre Oriolaga, Igejola, 943 216502

**Euskal Pizka.** Extremadura, 9. 943 277300

**Ezkurra.** Miracruz, 17. 943 271374

**Farfalle.** Avda. Libertad, 21. 943 426054

**Feng Jing (chino).** Balleneros, 3. 943 470043

**Foster's Hollywood.** Paseo Colón, 10

## GAMBRINUS GARBERA

Pintxos, raciones, bocatas... y parque infantil.

C. Com. Garbera. (Intauroando) 943 39 64 47

## GAMBRINUS BRETXA

Pintxos, raciones, bocatas y menú del día.

C. Com. La Bretxa (Parte Vieja) 943 42 65 14

**Garbasa.** S. Jerónimo, 21. 943 422575

**Garzaritas.** 31 de Agosto, 23. 943 426362

**Garbera Siderria.** C. Com. Garbera, 943 394358

**Garbota.** Pº de Colón, 11. 943 285019

**Garraxi Vegetariano.** Tejería, 9. 943 275269

## GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

**Gatzelu Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997

**Giroki.** Belberrain, 4. 943 421365

**Gorgi-Arri.** Fermin Calbetón, 4. 943 425204

## GORA-BERA

Nueva dirección con una cuidada cocina tradicional.

Bermingham, 3 (Gros), 943 32 24 77

## Gorosti.

Pza. Txofre, 12. 943 576072

**Gran Via.** Gran Via, 9. 943 273601

## GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Gudamendi, 26. (Igejola) 943 21 00 30

**Haizea.** Aldamar, 8. 943 425710

## HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados.

Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 56 24

## HIKAMIKA

Cocina casera, raciones y pintxos.

Etxaide, 5 (Centro) 943 43 13 35

**Hipica de Loidi.** C/ de la Hipica, 44. 943 454218

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

**Hotel Ezeiza.** Salsutegi, 13. 943 214311

**H. Monte Igueldea.** Paseo del Faro, 134. 943 210211

**Hotel Nicos.** Pº Gudamendi 21. Igejola. 943 317665

**Hotel Peliziar.** Zubiaurre, 70. 943 286103

**Huang Chen (chino).** Larremendi, 11. 943 451968

**Ibañi.** Getaria, 15. 943 428786

**Ibañi Lur.** Nabarra Oñate, 1. 943 335255

**Igela.** Pza. Irribar, 2 -Igeja-, 943 003473

**Igeldo Sidr.** Gurutzeta Baser. -Igejola-, 943 212521

## IKAITZ

Cocina con toques de autor en un precioso local.

Pº de Colón, 21 (Gros) 943 29 01 24

## ILLARRA ASADOR

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## LA FÁBRICA

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

**La Kubatza.** Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682  
**La Madama.** San Bartolomé, 35, 943 444269  
**La Mamma.** S.ta, Bartolomé, 18, 943 465239  
**La Mina (pizzería).** Uribeita, 1, 943 427240

## LA MURALLA

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

**La Perla.** Paseo de La Concha, z/g, 943 462484  
**La Rampa.** Muelle, 26-27, 943 421652

## LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

**San Martín.** 29 (Centro) 943 42 73 26  
**Peña y Gori.** 5 (Gros) 943 28 91 84

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

**La Yaca.** Andregetxi, 4, 943 317744

**La Yaca.** Avda. Libertad, 40, 943 429796

**La Yaca.** Miracruz, 18, 943 326937

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

**La Vida.** San Marcial, 37, 943 244150

**La Yfía.** 31 de Agosto, 3, 943 427495

**La Zurri.** Zabaleta, 9, 943 293866

**Lanperna.** Camino de Igarra, 19, 943 219740

**Lanziego.** Triunfo, 3, 943 462384

**Las Vegas.** Pº Colón, 10, 943 270871

**Lau Hatzeta.** Lau Hatzeta, 943 352445

**Los Ríjanos.** Duque de Mandas, 47, 943 270549

**Lugarrita.** Avda. Tolosa, 77, 943 218503

**Lukinkateja.** Cam. Alingeru Zandaria, 65, 943 371444

**Lukinkateja Beri.** Julio Caro Baroja, 1, 943 220080

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20, 943 424169

**Makrobiotika Elkarte.** Inauranduro, 52, 943 288246

**Mamma Mia.** Pº Oriáin, 4, 943 275700

**Manistegi.** Paseo Oriáin, 14, 943 311570

## MANDARÍN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

**Zabaleta.** 32 (Gros), 943 32 02 17

## MANEX

Pintos, cazuelitas, raciones y buen menú del día Victoria-Gasteiz, 8 (Ondarreata), 943 31 38 67

**Marifeña.** Muelle, 15, 943 421388

**Mariquería Ondarreata.** Victoria-Gasteiz, 8, 943 311873

**Martillun.** Lau Hatzeta, 33, 943 351130

## MARTÍNEZ

La más impresionante selección de pintos en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 94 65

**Marugame.** Pza. Marugame, 1, 943 212988

**Mc Donald's Brecha.** C. Com. Brecha, 943 431148

**Mc Donald's Garbera.** Centro Comercial Garbera

**Mel Yano (chino).** Matia, 35, 943 218275

**Mendi.** S. Francisco, 13, 943 287288

**Mendizorrotz.** Plaza Lizardita, 0, 943 212023

## MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintos.

Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

**Mezclun.** Zabaleta, 55, 943 303229

**Miradero de Ulla.** Pº de Ulla, 311, 943 2971258

**Mil Cotas.** Zabaleta, 55

## MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas. Pº de Ulla, 183 (Milla de Ulla) 943 27 27 07

**Miramón Arbelaitz.** Pº Mikelletzi, 53, 943 308220

**Morgan.** Caserita, Sagüés, 943 277236

**Morgan.** Harrieta, 7, 943 424651

**Mote-Club.** Usandizaga, 3, 943 289904

## MUNTO

Gran barra de pintos y gastronomía tradicional.

Fermin Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

**Munro Beri.** Munro, Bº Aiete

**Muxarra.** Igarra Bidea, 16, 943 310797

**Nagusta Iai.** Mayor, 4, 943 433991

## NARRIKA

Los mejores bokatas de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

**Narru.** Zubiatea, 55, 943 423349

**Néstor.** Pescadería, 11, 943 424873

## NEXT

Gastronomía en miniatura y buenos menús.

Harrobiaite, 15 (Altza) 943 35 03 73

**Nikolas Asador.** Buztinburri, 10, 943 217151

**Niño.** Zurriola, 1, 943 003162

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

**Nuevo Olaola.** Camino Golabzoki, 100, 943 330853

**Nuevo Sigo (chino).** Euzkai Herria, 8, 943 427030

**Oñandarr.** Zumalacabarri, 25, 943 211266

**Oliyo.** Erregezaína, 4, 943 214989

**Oquendo.** Oquendo, 8, 943 420736

**Orjiza.** San Lorenzo, 6, 629 520602

## ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

## ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Mantenera, 6 (Centro) 943 47 08 55

**Ormei.** Portuñe bidea, 23, 943 312601

**Orzagalbeitza.** Etxea, 31 de Agosto, 22, 943 429907

**Osingua.** Corsarios Vascos, 23, 943 451327

**Paco Bueno.** Mayor, 6, 943 431073

**Pagadi.** General Arceite, 1, 943 284299

**Pagoba Cafetería.** Pº Arbutos, 23, 943 218330

## PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

## PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas homeados al momento.

C. Comercial Garbera (Intauranduro) 943 39 47 76

**Pantxika.** Muelle, z/g, 943 421179

**PASALEKI MARIQUERÍA ASADOR**

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.

C/ Ilumbide, 11 (Amarra-Anoeta) 943 46 16 65

**Pata Negra.** Isabel II, 15, 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

Cochinos, saichichis y gran variedad de cervezas.

San Pedro, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

**Paco Enea.** Gipuzkoa, 64, 943 210080

**Peky (shu).** San Marcial, 5, 943 429532

**Peggy Sue.** General Jauregui, 5, 943 428930

**Perus.** Bº Igeldo, 943 211591

## PINUDI

Buen folio, pintos y bocadillos desconocidos.

Narrica, 27 (Parte Vieja)

**Pitxi Txulo.** Eskalanteji, 118, 943 520770

**Pitxo Izardeta.** Plaza, z/g, 943 310896

**Pitza Café Ben Pastor.** 14, 943 445712

**Politeña.** S. Jerónimo, 3, 943 425779

**Portuñe.** Portuñe, 43, 943 215018

## QING WOK

El primer wok de Donostia, con biki-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

**Ramunbo Beri.** Peña y Gori, 10, 943 321661

**Recalde 57.** Recalde, 57, 943 363126

**Regalita.** Fuenterria, 20, 943 424169

**Rekaita.** Aldamar, 1, 943 430352

**Rekondo.** Pº de Igeldo, 57, 943 212907

**Rialto.** Pza. Arizta, 3, 943 282821

**Ricky Pollo.** C. Com. Arco, 2, 943 466570

**RK.** Pza. José María Sert, 9, 943 313135

**Ribon.** Banasa Secundino Enea, 7, 943 277971

**Roj y Negro.** San Marcial, 52, 943 431862

**Rosario.** J.M.F. Salaberria, 15, 943 456311

**Saltxipi.** Cazada Vieja de Alegoria, 3, 943 323310

**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32, 943 460333

**San Marcial.** S. Marcial, 50, 943 431720

**S. Telmo Esp. Gastro cultural.** Pza. Zuloaga, 943 573626

**Sebastián.** Muelle, 14, 943 425862

**Senra.** S. Francisco, 32, 943 293819

## SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha in vivo.

San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10

**Siderria Anetz.** Amezki Gokoa-Igeldo 943 217323

**Siderria Donostiarra.** Enbellerán, 5, 943 420421

**Siderria Inbauronduro.** Pº Zubiaure, 72, 943 292074

**Sku2.** Pescadería, 6, 943 423759

**Slabon Café.** Uribeita, 44, 943 464208

**SM Café.** Uribeita, 6-C.C. San Martín, 943 427610

**Sport.** Fermin Calbetón, 10, 943 426888

**Sporis Café.** P1, Julio Caro Baroja, 1, 943 212147

**Staf.** Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596

**Suhazi.** Zona de Bilbao, 17, 943 421780

**Syrán.** Pza. Irún (Amarra), 943 466643

**Tamboril.** Pescadería, 2, 943 423507

**Tedone.** Korta Kalea, 10 - Gros, 943 273561

**Tejela.** Tejería, 9, 943 282304

**Tejela.** Avda. Tolosa, 13, 943 313255

**Tejela.** Bermingham, 25, 943 286033

**Tejela.** Eza, 57, 943 431377

**Tendido.** S. Secundino Enea, 38, 943 276040

**Teno Ondarreata.** Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

**Teresab.** Avda. Zarautz, 85, 943 213308

## TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.

31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

**Tribuna Norte.** Mº Dolores Aguirre, 22, 943 427623

## TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

Paseo Salamancá, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

**Tun Tun.** S. Jerónimo, 25, 943 426882

**Txalín.** Alta Orocalga, 63-Igeldo-, 943 214969

**Txalupa.** Fermin Calbetón, 3, 943 429675

**Txepetxa.** Pescadería, 5, 943 422227

**Txinista.** Pza. Constitución, 10, 943 422370

**Txiniparta.** Avda. Navarra, 8, 943 291506

**Txiniparta Sagardotegia.** Ilararribi, 2, Barrio Igarra

**Txinista.** Isabel II, 4, 943 458660

**Txinista.** Pº Dr. Beñintán, 85, 943 450877

**Txistu.** Pza. Constitución, 14, 943 428619

**Txistu.** Igeldo Balaicaga, z/g, 943 212979

**Txoko.** Mari, 12, 943 425412

**Txokolo Asador.** Mantenera, 4, 943 463491

## TXOLA

Menús pintos y raciones para rendir en el trabajo.

Portuñe, 53 (Ibaita-Igara) 943 31 67 84

**Txinin Asador Siderria.** Pº Antzieta, 6, 943 451964

## TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintos.

Fermin Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

**Txoxa.** Kristobal Balaicaga, 47, 943 311511

## TXBULLO

Cocina y pintos de fusión japonés-japonesa.

5 (El Antzeta), 943 21 11 38

## TXULETA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.

31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

**Tzurru.** Pza. Constitución, 9, 943429181

**Ubarrechena.** Puerto, 16, 943 428352

**Udane.** Isabel II, 6, 943 451401

**Ulla.** Pio Baroja, 15, 943 317950

**Urbano.** 31 de Agosto, 17, 943 420434

**Urduñola.** Carlos, 1, 943 450410

**Uruin.** Trento, 6, 943 312606

**Urgul.** Euzkai Herria, 8, 943 423185

**Urkabe.** Segundo Izpiza, 33, 943 291891

**Urkiola Sagardotegia.** Igarra Bidea, 37, 943 210168

**Urxtori-B.** Bermingham, 17, 943 277935

**Urumea.** Alto de los Robles, 10, 943 460536

**Va Bene.** Bías de Lezu, 4, 943 454699

**Va Bene.** Boulevard, 14, 943 422416

**Valverde.** Pº de Larrabau, 49, 943 336463

**Via Fozal.** Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989

**Vinoteca Bernardina.** Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899

**Vingole.** Resurrección Mº de Azkue, 6, 669 528655

**Wanted.** Saigües 14, 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha.

Anoeta pasalekua, 30 (Amarra)



# GIPUZKOAN NON JAN?

Lorategi. Iruñiz, 7. 943 790467  
**Meneta**, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Mision Manolo**, Bñeiz, 3. 943 792240  
**Muxibar**, Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain**, Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

*Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.*  
 Bº Urribari, 37. 943 99 49 39

**Sara Menendez**, Mazarkekoa, 943 771586  
**Santitas**, Gasteizko Etorbidea, 943 791035  
**Txoiko I.**, Otrola Lizentz, 12. 943 795650  
**Urkonda**, Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276  
**Xaporta**, Otalora, z/g. 943 772004  
**Uzaro**, Jimbarri Etorbidea, 2/z. 943 797658  
**Uxarte**, Bº Udala, 943 791250

## // ASTEASU

**Irturi Ono**, Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Iztuzu Asador**, Alde de Andazarrate, 943 580866  
**Maketaulaino Sidreria**, Zebaldua, 11. 943 692222  
**Olmetao**, Gobealra z/g. 943 690251  
**Palatine**, Errementari, 1. 943 691025  
**Sarsola Sidreria**, Betailarra z/ua, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

**Akenea Sidreria**, Camino Oialume, 57. 943 333333  
**Alorenea Sidreria**, Caminho Petritegi, 4. 943 336999  
**Amets**, Poligono 26, 943 551838  
**Asanbe Sidreria**, Txoritokieta, 13. 943 551527  
**Bazama Hostal**, Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berezartzu Sidreria**, Beren Aran etxea, 943 555798  
**Bonaaventura Sidreria**, Cam. Aliza, z/g. 659 100392  
**Bukoi Taberna**, Tomas Alta 2. 943 551204  
**Ekalz**, Tomas Albia, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidreria**, Erriego plazazkoa, 19. 943 553301  
**Ebeberia Sidreria**, Sanjotxu-Enea Baseria, 943 555697  
**Gartziategi Sidreria**, Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iruiri**, Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutze Sidreria**, Camino Oialume, 63. 943 552242  
**Ibai-Lur**, Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna**, Mayor 32. 943 554989  
**Iratxe Sagardotegia**, Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Iruko Sidreria**, Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako**, Mayor, 19. 943 551741  
**Karki Bokakategia**, Nagusia, 29. 943 330647  
**Lizarte Sidreria**, Caserio Mujurragin, z/g. 943 555647  
**Luz Vegas**, Errekatze plaza, 2. 943 553489  
**Lizeaga Sidreria**, Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Maleta**, Nagusia, 40. 943 550338  
**Mendibito**, Alza Bidea, z/g. 943 337202  
**Mendizabal Sari**, Oñateko Txiki Bidekoa, 943 555747  
**Mikela**, Nagusia, 9. 943 551007  
**Nina Sidreria**, Txoritokieta, z/g. 943 555220  
**Oialume Zur Sidreria**, M. Anozemendi, 16. 943 552838  
**Oiarbe Sidreria**, Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petritegi Sidreria**, Petritegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidreria**, Caserio Iñizta, 12. 943 556637  
**Roxario**, Nagusia, 36. 943 551138  
**Sarsola Sidreria**, Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna**, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842  
**Xingurri Berri**, Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde**, Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapain Sidreria**, Errekatze Etxea, 943 330033

## // ATAUN

**Lizarrusi Parketxea**, Parque Aralar, 943 582069  
**Troskaeta**, Eibarrena, 59. 943 180037  
**URBIRATE**  
*Sidreria y asador, abierto en verano.*  
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19  
**Victor**, Heribarrera, 71. 943 180033

## // AZKOITIA

**Altzoa Zahar**, Madariaga z/ua, 943 581186  
**Al-Bazkoi**, Ujio Urkijo, 11. 943 028651  
**Basterretxe**, Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
**Errukil**, Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Getxoki**, Trembidearen Zumardua, 9. 943 852228  
**Isoandoin**, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isando**, Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Izturi**, Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Izturi**, Alzuprubo auzoa, 943 852630  
**Joseba**, Azkibeki, 10. 943 853412  
**Koxka**, Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja**, Santa Cruz z/ua, 20. 943 851195  
**Larraintzen Torre**, Donibane, 10. 943 857666  
**Mailu**, Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritxe**, Maritxe auzoa, 943 857332  
**Otarre**, Madariaga auzoa, 943 853756

**San Agustín**, Alzuprubo auzoa, Tel.943 853492  
**Suhairi**, Altzar Etorbidea, 9. 943 025714  
**Tiakun**, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikiogorri**, Txerria auzoa, z/g. Tel.943 851008  
**Zurt**, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## // AZPETZIA

**Ametsa**, Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añeta**, Eloiaga auzo z/g. 943 812092  
**Añueta**, Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754  
**Balgera I.**, Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Balgera II**, Salbe auzo, 34. 943 812389  
**Bois**, Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz**, Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuzta Ostalua**, Bº Izarria, 24. 943811128  
**Iraurgi**, Idelsoño Gurruzkua, 10. 943800416  
**Jai Alai**, Jai Alai etxea, Urrestilla bidea,943812271  
**Juanito Txiki**, Jose de Artebe, 17. 943150311  
**Kiriri**, Loloikalo auzo, 24. 943815608  
**Landeta**, Landeta auzoa, 12. 943810958

## LARRAINAGA HOTELE-JAITEKHA

*Cuidada cocina tradicional en un preciso caserío*  
 Urrestilla bidea, z/g. 943 8111 80  
**Lau Bide Landeta**, 2. 943816878  
**Loloia**, Loloikalo Inazio Hiribidea, 47. 943151616  
**Mendizabal**, Landeta Hiribidea, 16. 943812001  
**Mikel Uria**, Loloikalo Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
**Onzegorri**, Harzubiñe bidea, 49. 943 812071  
**Ortzi-Etorri**, Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)  
**Ortegogorri**, Nuarbe auzo, 943 810509  
**Osainegi**, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 028660  
**Pastorko**, Jose Artebe, 13. 94381857 (Pintxoak)  
**Pabotxo**, Paboi 116. 943812040 (Pintxoak)  
**Pagaiza Spring**, Itzuri Izpiak, 6. 943816312  
**Sopsisal Zahar**, Eloiaga auzo 353. 943 813442  
**Uhazte**, Urola auzo, 7. Tefel. 943 812543  
**Zuhaitz**, Erdi kale, 193 51634

## // BALIARRAIN

**Zaragi Jaitexe Aterpetxea**, Hirunguea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

**Artzi Enea**, Andre Mari, 15. 943 163116  
**Asteğin Hamarretxe**, Zalduzurreta, z/g. 943 882122  
**Barandiaran**, J. Miguel Irujo, 7. 943 882110  
**Basakoa**, J. Miguel Irujo, 7. 943 882023  
**Baskiñe**, Nagusia, 26. 943 086655  
**Bidelezu**, Pza. Bidelezu, z/g. 943 086575

## CASTILLO HOTEL-JAITEKHA

*Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.*  
 Ctra Madrid-Iruñ. Km. 417. 943 88 19 58

## DOLAREE HOTEL-JAITEKHA

*Menus variados de calidad y cuidada cafetería.*  
 Natarroa oinardea, 57. 943 88 98 88

**Goizalede**, Carretera G1-634, Km. 15. 943 881940  
**Iruiri etxea**, Navarro Larreategi, 13. 943 161673  
**Jalki**, Zalduzurreta, 1. 943 087933

## KATTALIN ERRETÉGIA-ASADOR

*Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.*  
 Kalea, 4. 943 88 92 52

**Kikara Lounge Bar**, Dolaree, 1. 943 886234  
**Niza**, Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ono**, Etorri Oriamendi, 40. 943 889907  
**Plazape**, Pza. San Martin, 943 882997  
**Rubiorena**, Zalduzurreta, 7. 943 885760  
**Txi Tia**, Nagusia, 18. 943 880000  
**XEIRA**, Mayor, 7. 943 086131

*Menus variados y gran oferta en pimientos y vinos.*  
 Natarroa oinardea, 21. 943 88 88 29

## // BELAUNTZA

**HERRIKO TABERNA**  
*Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaldea.*  
 Hiriburua, z/g. 943 67 09 28  
**Venta de Belcauntza**, Leitza Enepeita, 21. 943 672828

## // BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra**, Beizama, 943 150798  
**// BEREATEGI**  
**Arregi**, Herriko Plaza, 7. 943 683059

## // BERGARA

**Agriretxea**, Ibarra, 2. 943 762145  
**Antxon**, Fraiskurutz, 2. 943 762040  
**Artekalet (pizzeria)**, Artekalet, 1. 943 762537

**Azeptxi**, Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Batzokia**, San Pedro, 4. 943 762224  
**Beko Taberna**, Angiozar, 8. 943 765574  
**Eguzkitze**, Arane Erreka, 30. 943 767045  
**Erreki Asador**, Fraiskurutz Enparantza, 1. 943 763651  
**Ezagorri**, Nafarroa Erreka, 8. 943 765312  
**Galwey's Irish**, Plaza San Martin, sin. 943 763086  
**Gasturpe**, Barrenkalea, 31. 943 762002  
**Hiru bide**, Urteaga, 9. 943 761845  
**Infemokua**, Masteerkeja, 93. 943 761849  
**Iraho**, Amillaga, 23. 943 761559  
**Ixaun**, Bº Elosu, 6. 943 853250  
**Jan**, Santalaitz, 9. 943 760989  
**Kabia**, Zubiaurre, 23. 943 762308

## LASA

*Gran restaurante con locales para bodas.*  
 Zubiaurre, 35. 943 76 10 55  
**Mekolalde**, Mekolalde, 1. 943 765018  
**Ortiz Asador**, Angiozar, z/g. 943 762268  
**Siririmi**, Barrenkale, 3. 943 765919  
**Taberna Zaharra**, Angiozar, 24. 943 762121  
**Tarfufo**, San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Ona**, Mabitxategi, 1. 943 763593  
**Torrekuia**, Ibarargi, 37. 943 765959  
**Txarrantxa**, Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Txinguro**, Ostinzu Auzoa, 14. 943 764863  
**Zabala Hostal**, Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri**, S. Antonio, 9. 943 764106  
**Zumelaga**, S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERROBI

**Iriarte**, J. M. G. Goikoteba, 34. 943 683078

## // BIDEIGOIAN

**Dendale**, Herriko Plaza, 943 681009  
**Kontzeju**, Bidania Gunea, z/g. 943 681033  
**OLBAZAL HOTEL-RESTAURANTE**  
*Cuidada cocina con menus en un paraje natural.*  
 Golaiz Auzo, z/g. 943 68 12 28

## // DEBA

**Aisia Deba Talasoterapia**, Markiegi, 6. 943 608052  
**Alvarez**, Sokalan, 14. 943 191297  
**Atozte Kafetegia**, Lersundi, 10. 943 192662  
**Aztain**, Aztain bidea, 6. 943 121854  
**Bardotxo**, Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Bardotxo**, Hondartzar, 7. 943 191970  
**Casino**, Markiegi, 2. 943 191168  
**Errota Berri**, Itxape Auzoa, z/g. 943 199423  
**Etxe Nagusi**, Eloiaga Auzoa, 122. 943 199230  
**Galareta Asador**, 943 199386  
**Igarza**, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lastur**, Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033  
**Ondar Gaiñ**, Pº Gardetas, z/g. 943 192377  
**Santurcan**, Mardan, z/g. 943 199397  
**Txomin**, Fortu, 7. 943 191680

## URGAIN

*Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.*  
 Hondartzar, 5. 943 19 11 01  
**Zalburdi**, Pza. Arakaintan, 1. 943 192003  
*(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")*

## // EIBAR

**Agñaispi Mesón**, Pº Urquiza, 22. 943 200608  
**Artoia**, Pza. Artoia, z/g. 943 206348  
**Aztain Asador**, Bº Aztain, 6. 943 121854  
**Birijñabe**, Torbio Enepea, 16. 943 821341  
**Cholaka**, Isasi, 7. 943 201126  
**Eskaime**, Arraunaketa, 4. 943 121650  
**Gurbil**, Isasi, 1. 943 201152  
**Guri-Guri Asador**, Arrageta, 18. 943 120865  
**Iuxta**, Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
**Jalki**, Txantxiz-Zelai, 16. 943 207081  
**Josean Cafeteria**, Paseo Urkizu, 22. 943 200608  
**KANTABRIA**  
*Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.*  
 Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

## KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

*Cuidada cocina y menus y salones para bodas.*  
 Bº Arrate, 6. 943 20 27 27  
**La Jara**, Sarasueta, 5. 943 254360  
**Lanus**, Torbio Enepea, 19. 943 208529  
**Maitane**, Campo de Iruñ, Bº Arrate, 5. 943 208659  
**Maika**, Calbetón, 8. 943 207730  
**Mateariñe**, Otalua Hiribidea, 14. 943 700055  
**Mirri**, Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
**Orbe**, Polig. Aztain, 7. 943 201261  
**Orbela Hamburguerak**, Pº Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente** (chino), F. Calbetón, 14. 943 208989

## // ELGETA

**Bola-Toki**, Artekalet, 4. 943 768284  
**Espolado**, Maiala, 4. 943 789085  
**Iñaki**, San Roke, 2. 943 768283  
**Olakorta**, Axolota Bidea, 943 178122  
**Ostatu**, Gudaripe Bidea, 4. 943 768023

## // ELGOIBAR

**Aterpe**, San Roke, 5. 943 742956

## BELAISTEGI BASTERRIA

*Casirri cu cocina de autor y toques exóticos.*  
 Alonso M. Miguel (Carrelera a Marina) 943 7431 02  
**Bide-Gain**, Urasandi, 11. 943 742975  
**El Gaucho**, Erretera, 31. 943 531771  
**Gabi**, Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Goetxea**, Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Harpaiñ**, Olasperi, 1. 943 741244  
**Ibai-Gain**, San Pedro, 4. 943 743040  
**Iñaki-Ono Asador**, Sta. Ana, z/g. 742627  
**Iruko**, Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Lirudi sagardotegia**, Otaloa, 3. 943 206844  
**Jaika**, Pedro Muguruza, 27. 943 741029  
**La Bodega Asador**, Pedro Muguruza, 23. 942 742500  
**Lanbro**, Pedro Muguruza, z/g. 943 740806  
**Lorain**, Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta**, Zinea Inepartze Mintxeta, 943 748744  
**Nadagn's Irish Pub**, Bernardo Ezarzu, 2. 943 531557  
**Oizak**, San Roke, 38. 943 743411  
**Salento**, P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196  
**San Pedro**, S. Pedro, z/g. 943 740010  
**Xenia**, Xivilion, 1. 943 748531  
**Txarriena**, Ermuarribidea, 1. 943 740793  
**Wok 999**, Otaloa, 3. 943 121672

## // ERRENTERIA

**Alameda Marisqueria**, Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**ALDURA**  
*Precioso restaurante en un entorno privilegiado.*  
 Fuerte San Marcos, 943 52 22 71  
**Azara**, María de Lezo, 7. 943 519654  
**Borda Berri**, Campos de Listerreia, z/g. 943 529274  
**Deportivo**, Alta Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Sidreria**, Zamalbioa, 8. 943 526041  
**Egiburu**, Zamalbio-Zentolen, 943 514831  
**Eguzi-Luze Sidreria**, Bº Zamalbioa, 943 523905  
**Ezki**, Oretalet, 2. 943 514225  
**El Txikito**, María de Lezo, 20. 943 527701  
**Ereka**, Zamalbioa, z/g. 943 515913  
**Ereñakortxo Batzokia**, Pza. K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frankillia**, Astigarragako Bentaik, 943 511445  
**Frankillia-Berri**, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Fuente de S. Marcos**, Fuente de S. Marcos, 943 522271

## GAMBRIÑUN ERRENTERIA

*Menu del día, Platos combinados, Cools....*  
 C.C. Niesen, 943 52 16 61  
**Gaztelu Hostal**, Andra Mari, 6. 943 511084  
**Gran Murrilla** (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale**, Txiritria, 1. 943 003195  
**Irrizati**, Kapitan Enea, 943 511086  
**Izadi**, Alfonso XI, 9. 943 340469  
**KB**, Camino Zumardua (Alameda), 943 247404  
**Kilo**, Viteri, 27. 943 512807  
**La Ceba Navarra**, Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko**, Cere, Ikaza, 5. 943 575540  
**Las Cuezuelas**, Alta Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zara**, Magdalena, 9. 943 516441  
**Listorreta Merendero**, Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maita**, Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Meirino**, Sorongibulo, 23. 943 529614  
**Meson Extremeno**, Pº Iñizta, 3. 943 511033  
**Mugaritz**, Aldea Aldua, 20. 943 522455  
**Oerso Sidreria**, Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Ona**, Zamalbioa, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador**, Astigarraga, 6. 943 514105  
**Perunera**, Astigarragako Bentaik, 943 515252  
**Pizza Sprint**, Morigorrieta, 5. 943 522000

## POLLO RICO

*Pollos asados y platos combinados para llevar.*  
 C.C. Niesen (Gambriñun), 943 52 16 61  
**Pollo Rico**, Piscinas, Alto Beruain, 943 521661  
**Ron Huo** (chino), Olibeit, 5. 943 340124  
**Susperregi**, Zona Aldui, z/g. 943 580055  
**Sutondo**, Polig. Mañ-Lorde, z/g. 943 344290  
**Txi Mahal**, Sorongibulo, 23. 943 529614  
**Telepizza**, Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Uñ-G**, S. Marcos, 4. 943 511052  
**Toy-San**, Fanderra, 943 344245  
**Venezia Pizza**, Santa Clara, 1. 943 511992

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045  
Viteli. 39. 943 510096  
Zamaleku. B° Zamaleku, z/g. 943 519001  
Zukez. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518635

## /// ERREZIL

Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
Letea. Letea. 943 812887  
Letea. Letea azuza, z/g. 943 813524  
Izarra. Granada Baserria. 943 815335  
Trinbera. Letea. 14. 943 681206

## /// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztadiñu, 21. 943 714822  
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720  
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea. 5. 943 714345  
Ozeta. Aranburuzaldea, 9. 943 715190  
San Miguel. Apotzaza elizatea. 943 714871  
Txalaparta. Aranburuzaldea, 26. 943 715046

## /// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata. Argindegi ebatea. Ezkio. 943 720267  
Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g. 943 880315  
Manduluko Benta. Mandulua, z/g. 943 882673

## /// GABIRIA

Azitzira Asador. B° Azitzira, z/g. 943 733622  
Benta Lora. B° Azitzira, 943 730094  
KORTA ASADOR MARIQUERIA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.  
S. Lorenzo, 943 88 71 86  
Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## /// GAINZA

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

## /// GETARIA

Abeita. Meagas, p/z. 943 132496  
Agile-Auandi. Askizu, 943 140455  
Astolero Asador. Portua, 1. 943 140412  
Azake. Alto Meagas, z/g. 943 130050  
Bakarrri. Portua, z/g. 943 580911  
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024  
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800  
Girona. Nagusia, 34. 943 140429  
Itaxa Ebate. Kala, 1. 943 140021  
Itxa-Kaipje. Gaierri, 4. 943 140500  
Ketari. Txorlonpe, 29. 943 140194  
Maflyowar. Katrapona plaza, 4. 943 140658  
Naukito. Kaita, 17. 943 140264  
Politeña. Nagusia, 9. 943 140113  
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140267  
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613  
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

## /// HERNANI

Akaregi Siderria. Akaregi Baserria, 943 553495  
Albero Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
Altuzeta Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
Aralar. Zapa, 8. 943 331506  
Arriagoin. Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Artola. Urzuga, 7. 943 208346  
Artzal. Zikazte Siderria, z/g. 943 330455  
Bilakari Ebatea. Oira. Goizuetza, km 9,5. 943 331569  
Benta Beri. B° Urumea Arano, 948 514018  
Cereales de Oro. Txoritza, 6. 943 332196  
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552699  
Eizimendi Siderria. Osiñaga Bailara, 38. 943 556405  
Elorrabi Siderria. Osiñaga Bailara, 13. 943 339690  
Ergoñuade-Ena. Iruñaga, 10. 943 330291  
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
Euskal Txikia. Laramendi, 3. 943 33337  
Fagollaga. B° Erreño, 68. 943 550031  
Gala Arretza. Galaretza, 943 333116  
Galizia Ebatea. B° Zikuluña, 33. 943 556124  
Garin. Najar, 10. 943 550022  
Goiko-Lastola Siderria. Erreño, 89. 943 553272  
Gunea. Argentin, 2. 943 332929  
Gure Ametsa. Pto. Erreño, 5. 943 330896  
Irragirre Siderria. B° Osiñaga, 10. 943 550328  
Irurbe. Epela, 7. 943 552480  
Iruxubi. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Iruñazki Siderria. Osiñaga. 943 556879  
Izarre. Pto. Erreño, 50. 943 330461  
Izualde. Pto. Lastola, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador. Castejo Jauregi, 29. 943 550034  
Karreror. Juan de Urbieto, z/g. 943 552607  
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699  
Larre-Gain Siderria. B° Erreño, z/g. 943 555846  
Lokuzarra Bodega. Zikuluña, 84. 943 556555  
Ondiz. Nagusia, 25. 943 557509

Olaizola Siderria. B° Osiñaga, 38. 690 698484  
Otsua-Enea Siderria. B° Osiñaga, 35. 943 556894  
Pedro Mari. Iruñazki plaza, 11. 943 550009  
Pleja. Nagusia, 943 550026  
Rufino Siderria. Akaregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

Gran cocina de temperatura. Ideal para celebraciones.  
Mendiola, 13. 943 331572  
Santa Bárbara. B° Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Santxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481  
Trepitxo. Kardaberaz, 31. 943 555724  
Tximbuca. B° Zikuluña, 76. 943 552199  
Zelazte. Pagapara, 19. 943 550240  
Zoida Siderria. B° Martindegi, 29. 943 555851  
Zumi-Zumi. B° Florida, 54. 943 330397  
Zurandi. Orkologia, 29A. 943 336056  
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

## /// HERNIALDE

ELKETA  
Variedad de menús, raciones y platos combinados.  
San Miguel Bateria, 2. 943 65 21 16  
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

## /// HONDARRIBIA

Abarka. P° Baserriar, 36. 943 641991  
Aeropuerto. Gabarran, 27. 943 668508  
Ainerre Asador. Nagusia, 31. 943 643500  
Alameda. Minaroeta, 9. 943 642789  
Ana Lur. Itzazaki kalea, 943 64362  
Antónzulo Merendero. Santiago, 47. 943 640059  
Antzu. San Nicolás, 943 641800  
Arak Asador de pollos. P° Butron, 12. 943 644989  
Arrozka Vintoteka. San Pedro, 32. 943 643169  
Arrozka. Foru Kalea, z/g. 943 644155  
Arriñata. Torro, S. Pedro, 21. 943 643034

## RAURIN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.  
Pto del Muelle, 5. 943 64 49 39  
Arraurin. P° Butron, 3. 943 641581  
Arroka Beri. Higuier Bidea, 8. 943 642712  
Balestana. Arriñ-Santiago, 39. 943 641420  
Batzoki Merendero. Alameda, 943 643604  
Beko-Errota. Jaizkibua, 943 643194  
Campano Jaizkibui. Oira. Guadalupe, 943 641847  
Cantina Banderu. Camino Guadalupe, 943 642111  
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792  
Colratria de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212  
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497  
Donantz. Dendak, 6. 943 645663  
Eduela. Zuloaga, 5. 943 641454  
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933  
Guren. Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
Goxendasa. S. Pedro, 79. 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 43. 943 642701

## GÜELL MARIQUERIA

Mariscos a su paso del aeropuerto.  
B° Amute, 943 64 32 97  
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597  
Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738  
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793  
Horixe. Santiago, 6. 943 640455  
Hotel Jaizkibui. Baserriar Etorb., 1. 943 646040  
Iñaco. S. Pedro, 20. 943 643557  
Iñaga. C. Minatera, 82. 943 643532  
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 649440  
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197  
Justiz Merendero. B° Montaña, z/g. 943 645557  
Kale-Abate. Itxaspe, 8. 943 644822  
Kalea. Itxaspe, 9. 943 645807  
Kalifornia Hamburgueseria. Bodegas, 69. 943 642552  
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440  
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640425  
LIA ASADOR-ERRETEGIA  
Asador espectacular con una cuidada gastronomía.  
B° Arkolla, 33. 943 64 63 09  
Larra. Domari, 4. 943 642704  
Leopoldo. S. Pedro, 45. 943 642762  
Lokete Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880  
Loredana Beri. Santiago, 67. 943 643298  
Maite. Javier Igueria, 6. 645711  
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771  
Manoliuz Asador. Bodegas, 8. 943 645032  
Manoliuz Asador. Santiago, 63. 943 643712  
Ondiz Aza Siderria. Jaizkibia, 21. 943 643708  
Ondiz Arripi. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortizar Cerveceria. Itxaspe, 12. 943 642374  
Pezadura Portubou. P° Butron, 943 645655  
Rañal. S. Pedro, 10. 943 642734  
Rañal. S. Pedro, 11. 943 641693

Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167  
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
Tiralanes. Santiago, 3. 943 645944  
Txantxarogari. S. Pedro, 27. 943 642102  
Txori. P° del faro 56, bis. 943 644770  
URALDE  
Parrillas y pescados a la parrilla. Buen menú.  
Santiago, 75. 686 61 49 90  
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 646416  
Yola Beri. 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  
Izakun. Monte Izakun, z/g. 943 675017  
Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

## /// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655  
Gatzelu. Diseminado rural, 212. 943 187193  
Guardi. Goardi industrialdea, 943 801918  
Mugica. Nagusia, 46. 943 187319

## /// IKAZTEGIETA

Begintzen Siderria. Caserio Iruñaldi, 943 628237  
Ostatu. Lorenzo Duter, 7. 639 435952  
Toki Añel. S. Lorenzo, 13. 943 653943  
Zubiature. Diseminado, 11. 943 654876

## /// IRUN

Afalegi Bistrotka. B° Oberabia, 49. 943 631964  
Aitalde. Auda. Jaizkiba, 943 630440  
Aitana Hotel. Auda. Iparalde, 51. 943 635700  
Aitor Asador. Juncal Landanarri, 47. 943 624477  
Alberto Asador. Auda. Iparalde, 42-44. 943 630768  
Aldapa. Pilar, 1. 943 616033  
Alto de Arretxe. Auda. Elizabiz, 52. 943 627438  
Anaka Beri Asador. Peñas de Ala, 7. 943 611300  
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048

## ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.  
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12  
Arano. Mayor, 15. 943 620859  
Arroka Beri. Auda. Iparalde, 12. 943 627332  
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624193  
Atalaia. Antzondeg, 69. 943 635518  
Aterpe. Estación, 29. 943 613213  
Baserri. Errotzar, 47. 943 627907  
Baserri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745  
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
Bikote. Pilar, 1. 943 632807  
Bi-Miron. Behobia, z/g. 943 624521  
Biribil Pabaria. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
Borda Beri. Mayor, 17. 943 630632  
Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6. 943 630914  
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614  
Café Irun. Leburonburo, 91. 943 633777  
Cantina Mariachi. C. Comp. Txingudi, 943 628845  
Casa Barandiaran. Pto. Sorozarta, 3. 943 610262  
Casa Merino. Auda. Iparalde, 57. 943 625703  
Chicken's. Santiago, 16. 943 621429  
China Town. Fermín Cabeltón, 3. 943 625997  
Ciaboga. P° Colón, 46. 943 619507  
D-Vora-Vora Hamburg. C. Comp. Txingudi, 943 635187  
Danakoa. Antzarian, 11. 943 611824  
Don Jabugo. Plaza del Ensamble, 8. 943 615089  
Don Jabugo. C. Comp. Txingudi, Local 12. 943 628867  
Don Quijote. Juan Añeta, 17. 943 615807  
Euzkuzi. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
Euzkuzi J. J. Duran. Landanarri, 9. 943 630185  
Eleano. Jose Egido, 9. 943 660014  
Enrique. Edf. Zaisa-B° Bidasoa, 943 622629  
Errota Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
Estebena. B° Oberabia, 51. 943 621962  
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100  
Faisan. C. Comp. Behobia, 17. 943 621206  
Ferton. S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
Fuenterriaba. Fuenterriaba, 3. 943 616028  
Gamburinus. C. Comp. Txingudi, 943 626662  
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512  
Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176  
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
Gure Etxea. Teodoro Murua, 9. 943 620595  
Hondarribia. Estación, 11. 943 63612471  
Han-Bar. Mayor, 3. 943 627900  
Harna. Antzarian, 3. 943 537631  
Ibaraki Olagorri. B° Meaka, 21. 943 621848  
Ibis Hotel. Auda. Leburonburo, 77. 943 632622  
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615

Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184  
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993  
Iñaki Gaborra, 3. Pto. Ventas, 943 635217  
Iñaki Izaguirre. Fiebra. Auda. Iparalde, 43. 943 633930  
Igor Laviado. Fiebra, 943 639639  
Iritzabai Asador. B° Bidasoa, 943 632182  
Iruñe Atsegina. S. Marcial, 9. 943 628934  
Irueta. Pza. Urbandia, 4. 943 621059  
Jaizkiba. Kaskotegi, 6. 943 618066  
Jantokia. Auda. Iparalde, 11. 943 620490  
Jinyuan. Auda. Leburonburo, 91. 943 639747  
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040  
Jusane. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831  
Karrakupa. Pto. Leburonburo, 60. 943 614661  
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kide Asador. Pinar, 6-8. 943 615187  
Kostorbe. Auda. Iparalde, 30.  
Kulunka. Uztapide Bertsolariar, 7. 943 630481  
La Agriola. Alzabuzki, 1. 943 626561  
La Caseta. Plaza del Ensamble, 5. 943 618477  
La Casa del Jamón. Auda. Iparalde, 37. 943 627845  
La Peña Arca. Pza. Arca, 30. 943 618044  
La Peña Rijnara. Belaskoenea, 92. 943 628447  
La Lave. Fuenterriaba, 3. 943 618357  
La Mamma Mia. Berrotarren, 4. 943 635666  
La Rotonda. Juncal Landanarri, 13. 943 629556  
La Venta de Cour. Parque Com. Mendibil, 943 639831  
Labeoko Etxea. Izquierda, 49. 943 613461  
Lagun Artea. Serapio Mugica, 24. 943 614743  
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
Lasia. Moutane Mitxelena, 2. 943 619786  
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426  
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042  
Laxoa. Serapio Mugica, 23. 943 615122  
Luz. Fuenterriaba, 12. 943 619356  
Los Outdoors. Javier Esteban Indart, 5. 943 615111  
Luberr. B° Bidasoa, 16. 943 629977  
Manolo. Mayor, 13. 943 621195  
Manolo. Zubeltzu, 6-B° Anaka, 943 615001  
Marpe. S. Marcial, 14. 943 624690  
Matxinbata. P° Colón, 21. 943 621384  
Maype. Sorozarta, 943 614546  
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón. Fuenterriaba, z/g. 943 615066  
Mesón Galicia. Mayor, 20. 943 625964  
Mikel. Auda. Iparalde, 59. 943 623896  
Morondo. Papiñeta, 2. 943 621395  
Muga. Juncal Landanarri, 36. 943 620071  
Muntakio. Descargara, 13. B° Lapiac, 943 628413  
Nagora Siderria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630408  
Narosa. Auda. Iparalde, 5. 943 620762  
Nerea. Karkotzki, 19. 943 631914  
Nueva Auda. Pajuna, 4. 943 618064  
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979  
Ola Auda. Pajuna, 13. 943 616564  
Ola Sagardotegia. P° Ibarrola, Meaka, 10. 943 623130  
Opori Eñori Taberna. Andreamarri, 1. 943 622890  
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571  
Osteb. Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
Piccolo. Auda. Navarra, 2. 943 630986  
Patria. Edificio Pajuna-Añaka, 943 613924  
Patria Asador. Monte S. Marcial, 943 632245  
Patri Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238  
Ptxo. Landanarri, 30. 943 630039  
Pizzo Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
Pollo Gato. Pinar, 1. 943 610233  
Polo Rico. C. Comp. Txingudi, 943 639063  
Puñua. Auda. Pajuna, 7. 943 618544  
Real Unión. Fuenterriaba, 93. 615023  
Reme. Javier Esteban Indart, 943 628800  
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial. B° Bidasoa, 26-29. 943 633557  
Singular Fov. Fiebra, 943 639639  
Sirmori. P° Colón, 27. 943 625752  
Sotero Bodegón. Fuenterriaba, 7. 943 616023  
Top. Serapio Mugica, 943 612884  
Telepizza. Lize de Ingoñin, 1. 943 619999  
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266  
Toki Goxo. P° Ibarrola, 7. 943 631224  
Tranche. Juan Arana, 13. 943 617112  
Tres Hermanos. San Marcial, 3. 943 621048  
Tres J. J. C. Comp. Txingudi, 943 629923  
TRINKETE BORDA  
Cocina tradicional vasca y huerta propia.  
B° Oberabia, 39. 943 62 32 35  
Trinquete. P° Juncal Landanarri, 38. 943 621288  
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
Txangui. C. Comp. Txingudi, Local 15. 943 634090  
Txingudi. C. Comp. Txingudi, Local 13. 943 625330  
Txistxu. Fuenterriaba, 8. 943 619317  
Vaticano. Pza. San Juan Herria, 943 620059

# GIPUZKOAN NON JAN?

Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795  
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223  
Vollner. Arbesko Errota, 5. 943 117992  
Waunma s. Behobia. 4. 943 629890  
Xabier Estación, 12. 943 615157  
Yong Feng (chino). Fermín Calbetón, 3. 943 62870  
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445  
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109  
Zura. Ricardo Arenal, 3. 943 574686

## // IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708  
Ernesto. Gregorio Azmetol, 1. 943 691 432  
Loatzo. Polígono Laskibari, 1. 943 690497

## // ITSASONDO

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

## // ITZIAR

Bikain. Mutiarte 39. Itziar, 943 199370  
Burgorri. Mutiarte 8. Itziar, 943 199242  
Itxaspe. Bº Itziar, 943 199401  
Itziar. Bº Itziar, 943 199061  
Kanála Hotel. Bº Itziar, 943 199035

## PERLUKA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y capapas.  
Arriola. Azuiza, Itziar. 943 60 80 52

## SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.  
Galdiza, 13. Itziar. 943 19 90 04  
Santuaran. Mardari, 3. 943 199397  
Txunduri-Uriñe Siderria. Mardari, 943 199389  
Txomin. Mardari, 3. 943 199056  
Uruberu Siderria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237  
Zubikaray Buru Gorrri. Mutiarte, 8. 943 199242

## // LASARTE-ORIA

Ahend Cerverencia. Pablo Multozabal, 5. 943 372089  
Alandia. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709  
Bugati. Pº Hipódromo, 2. 943 371412  
Buggy Hamburguesa. Jaizkibel plaza, 6. 943 366807  
Dakara. Nagusia, 8. 943 575659  
Errekatxo. Oría Etorbidea, 4. 943 365557  
Golegi. Hiruobide Barria, 1. 943 361040  
Jaizkibel. Nagusia, 67. 943 372780  
Larra. Larreokabe Bidea, 10. 943 361012  
Lurra X.XI. Nagusia, 21. 943 369356  
Martin Berastegi. Loidi, 4. 943 366471  
Oría Txiki. Zirukitu ibilbidea, 15. 943 370379  
Ortoi Siderria. Camino Illarribatua, 2. 943 365029  
Parejo Shamal (chino). Pablo Multozabal, 3. 943 371883  
Peña. Adarra, 5. 943 361551  
Riojanos Asador. Ustina, 13. 943 362720  
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341  
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605  
Txartel Txoko. Zirukitu ibilbidea, 1. 943 370192  
Zaldua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

## // LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erekua Auzo, 9. 943 162523  
Batzokia. Hirioplen, 4-6. 943 888308  
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943  
Lazkao Hotel. Pol. Int. Zubi Erekua, 17. 943 887788

## MAITTE PELKATSENEN

Excelente oferta de platos preparados y menús.

Elosegi, 22. 943 08 76 74  
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88  
Pipas. Lazkaoendi, 17. 943 880805

## // LABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

Altuiru. Legazpi Industrialdea, 943 730600

Andres-Ene. Nafarroa Kalea, 943 730445

## AZPIKOTEXEA

La mejor barra de pintos del Sur de Gipuzkoa.

Azpiakoba, 1. 943 73 13 87

Bentia erretegia. Aurtia Auzo, 943 733622

Aztierra Herri. Aztira Auzo, 943 730094

Eliz-Ondoa. Nagusia, 1. 943 731550

Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271

Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457

Kutulu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198

Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494

Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751

Mauléon Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870

Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256

Oilarra. Euskal Herria Enparantza.

Tropehea. Aizkorri, 24. 943 730051  
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

## // LEGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadalupe, 17. 943 806066  
Barzelona Eneaola auzoa, 7. 943 806206  
Gaudalupa Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554  
Insualet. Nagusia, 2. 943 806121  
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

## // LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371  
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522  
Gatzainzuaketa. Gatzainzuaketa, 3. 943 715164  
Gue Anetsa. Alto de Arlaban, 943 714952  
Ostiatu. San Inazio, 3. 943 715371  
Során Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
Ermen. Tomás Garbuz, 2. 943 526690  
CALOITIA ASADOR-ERRETEGIA  
Asador auténtico y los pises de Jaizkibel.  
Camino Etorjei, 2. 943 52 54 41

Ereka. Gaintzurizeta, z/g. Polig. 108. 943 490087  
Ereka Siderria. Bº Gaintzurizeta, 943 490285  
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizeta, 943 528689  
Etxea Hotel. Lopeñe Plaza, 4. 943 525253  
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995  
Euer Txoko. Nagusia, 13. 943 522709  
Ipiniza. Iruñen, 35. 943 526590  
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizeta, z/g. 943 529989  
Iruzun. Iruñen, 6. 943 526890  
Iruzun. Lopeña. Pza. 943 519167

Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966  
Kalaida. Politeknikoa, 6. 943 51 2003  
Kika Taberna. Pza. Lope de Isassi, 943 527599  
Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848  
Lur. Jatekoa. Uria, 943 513188  
Marixi Taberna. Donabana, 12. 943 524845  
Onji. Etorri, Elías Salaberria, 12. 943 527897  
Ortoinea. Urdaruburu, 4. 943 527833  
Pirakitea-Enea Asador. Bº Gaintzurizeta, 943 527545  
Rekalde. Camino de Gaintzurizeta, z/g. 943 490285  
Sagarido Siderria. Alto de Altamira, z/g. 943523541  
Sarbata. Nagusia, 2. 943 529244  
Sanhutan. Guillermo de Lazón, 943 527945  
Tineu. Zubiko, 2. 943 527946  
Zaldiak. Alda. Jaizkibel, 13. 943 344262  
Zubiko Merendero. Zubiko, 17. 943 516443

## // LIZARTZA

Jose Mari Hostel. Nagusia, 37. 943 682091  
Leku-Alai. Zubiaurre, 943 672616  
Ostiatu. Txirrita gutdariaren plaza, 7. 943 682256

## // MENDARO

Intusai. Pza. Industrial, 1. 943 755091  
Landa. Garagarza, 3. 943 756028  
Luzaide. Mendarazabal, z/g. 943 755144  
Toki-Alai. Mendarazabal, 2.-Garagarza-. 943 756072

## // MITUOLA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507  
Orste. Ergoena (Minas de Troya), 943 80190  
Ostiatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166  
Patxi. Lierma, z/g. 943 801901

## // MUKRIKU

ARBE  
Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.  
Laranga Auzo, 943 60 47 49  
Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562  
Bartzoki. Conde de Miturku, 1. 943 604191  
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509  
JARRI-TOKI  
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.  
Ctra. Deba-Miturku, km. 3. 943 60 32 39  
Kal. Bº Magdalena, 4. 943 603344  
Kalbarzo. Laranga Auzo, z/g. 943 603256  
Kofradia Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954  
Milika. Polígono Milika, 943 603180  
Pikua. Bº Laranga, 629. 105733  
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167  
Zelaioa. Olatz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

Albizur Siderria. Arander, 26. Iburriko, 943 494353  
Atxarri. Bº Altzirar, 943 490711  
Altramra. Bº Arruga, 943 491230  
Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783

Anizeta. Bº Altzirar, 943 490306  
Aristi Asador. Bº Udalego, z/g. 943 492558  
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
Arizpe. Bº Udalego, z/g. 943 493088  
Autogrill. Autopieta A8, km. 10. 943 490068  
Baleio. Aran Eder Bide, 16. 943 491340  
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 492715  
Bidebarte Siderria. Arruga-Nieko, z/g. 943 492101  
Bikain. Zuzanbar, 9. Udalego, 943 492749  
Ereka. Casa Errekale, 943 490087  
Esoño. Zuzanbar, 72. Udalego, 943 490362

## ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.  
Putuboaereka kalea, 2. 943 49 32 26  
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029  
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256  
Goler. C. Com. Carrefour, 943 4931241  
Goiko-Etxe. Bº Altzirar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.  
Pza. Bizartia, 7. 943 49 06 25  
Intiburu Asador. Bº Udalego, 943 491100  
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041  
Iru Bide. Etorrodo, 20. 943 490021  
Irunderrene. Bº Altzirar, 1. 943 490535  
Isabel Siderria. Rafal Picaeza, 5. 943 260656  
Kapea. Tormola, 21. 943 491254  
Lala. Landete, 5. 943 493839  
Lantzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruñen, km. 469. 943 493200  
Lushe. Udalego, 943 492101  
Marcos. Zelaimusu-Polig. Udalego, 943 494390  
Masusta. Olangar, 9. 943 490412

## MATTEO

Cocina de mercado con buques actuales.  
Ihurrita Bidea, 2. Bº Udalego, 943 49 11 94  
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Muntz, 943 492106  
Merka Oiartzun. Merka. Udalego, 943 493020  
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491127  
Nuevo Atxami Asador. Rafal Picaeza, 5. 943 491196  
Olaitzola. Tormola, 2. Bº Ergoien, 943 492050  
Oiden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901  
Ordo Zelai Siderria. Casero Ordo Zelai, 59. 943 491686  
Pagosa. Bº Ergoien-Pagodega, 943 492613  
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915  
Pikokete. Bº Guntzet, 33. 943 491333  
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
Toki Alai. Bizartia plaza, 2. 943 492120  
Toki On. Zuzanbar, 24. 943 490074  
Tolara. Tormola, 20. 943 490071  
Trupe. Arkupe Bidea, 13. 943 260402  
Txikiñeri Sagaridoteia. Astigaraga Bidea, 943 490678  
Ustategieta Hotel. Madarubi Bidea, 15. 943 260531  
Zuberoa. Bekosoro, 1. (Pº Iburzio), 943 491228

## // OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002  
CASTILLO HOTEL-JATEKEXEA  
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.  
Ctra. Madrid-Iruñen, km. 417. 943 88 19 58  
Etxe-Zuri Siderria. Bº Errekale, z/g. 943 882049  
Garxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
Galerna. Carri de la Cruz (Iurre), 943 886584  
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187  
Zeñilonea. Herriko plaza, 943 885829

## // OÑATI

Antxon. Euskadi Etorbidea, 1. 943 782161  
Arkupe taberna. Foroen plaza, 9. 943 781699  
Bikoitz. Gandai, 17. 943 782483  
Debaratua. Otazu zuhaitzia, 54. 943 780410  
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460  
ETXE-AUNDI HOTEL-JATEKEXEA  
Grn oferta gastronómica y salones para bodas.  
Bº de San Pedro, 943 78 19 56  
Galicia. Ateko, 22. 943 782208  
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355  
Goiko Benta Hotel. Aranzatza, 943 781305  
Hospederia. Aranzatza, z/g. 943 781313  
Iburritxo. Ateko Kale, 32. 943 716078  
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896  
Milukua. Bº Aranzatza, 943 781304  
Olauxa. Olauxa, 8. 943 782292  
Sindikia Hotel. Aranzatza, 11. 943 781303

## SORALUZE OSTIATUA

Menús, cuidada cocina y salones para bodas.  
Carretera Aranzatza, km. 1. 943 71 61 79  
Txopekoa. Ctra. Aranzatza-Bº Ubarri, 943 782698  
Uribe. Errekale, 32. 943 781192  
Urbako Fondi. Campa de Urbia, 943 781316  
Urrintxo. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479

Urtiagañ. Uribarri, 33. 943 880148  
Zelai Zabai. Carretera de Aranzatza, z/g. 943 781306  
Zort. Bº Zubillaga, z/g. 943 783545  
Zuzur. Bidebarria, 6. 943 716296

## // ORDIZIA

Aldasoro. Altamirako 700. 943 880023  
Altamira. Altamirako 700. 943 880023  
Echazñ. Urdaneta, 2. 943 880023  
Hertzpa. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960  
Hertzpa. Angoro, z/g. 943 160471  
Martinez. Sta. Maria, 10. 943 880641  
Mutuz. Euskal Piletas, 3. 943 883376  
Olangu. Olangu Parke, 943 161371  
Ponpu. Piletas, Pza. Domingo Urnuso, 4. 943 160421  
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304  
Tximista Siderria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128  
Txindoki. Ezebarreta, 3. 943 880409  
Txindoki. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

## // ORENDAIN

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

## // ORIO

Alitzonda. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700  
Aizperru Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419  
Antilla. Abeslarri, 2. 943 832309  
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835  
Arkartz. Abeslarri, 4. 943 831637  
Ertzo. Oiaskoetxea Auzo, 943 890197  
Goiztoa Cafeteria. Alta Lerdundi, 33. 943 832855  
Hotel Rest. Ballea. Hondartza Bidea, 1. 943 894440  
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 890032  
Kaxito Asador. Bº S. Martin, 943 831407  
Kolen Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475  
Loretxu Bar. Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
Ordin. Ortzai Auzoa, 44. 943 830883  
Orriko Benta. Camino Orri-Oñigo, 943 835751  
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 890858  
Sarasa Asador. Eusko Gudaria, 28. 943 830005  
Taraula. Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 943 830019

## // ORMAIZTEGI

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

## KUKO

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

## // PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 67. 943 390009  
Alkarterre. Donibane, 95. Donibane, 943 511241  
Anrieta. Aranzatza, 30. S. Pedro, 943 393994  
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510688  
Bahola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
Badia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552  
Botoero. 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/g. 943 525525  
Casa Cámar. San Juan, 79. 943 523699  
CASA MIRONES  
Cocina tradicional y marinería con vistas al mar.  
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71  
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
Dñ. Hamareteite, 8. Antxo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Blas de Loro, 16. 943 525057  
Donostiarra. Euskadi, 1. Trimberpe, 943 399071  
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169  
Ekarti. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
El Caserón. Pº Euskadi, 23. Trimberpe, 943 404424  
Erdibata Taberna. Arandegui, 8. 943 247246  
Erdibate. Pablo Enea, 14-16. Trimberpe, 943 390357  
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
Etxe Oña. Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525698  
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513362  
Ganbara. Lezo Bidea, 24. Donibane, 943 344445  
Goherrri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019  
Gure Borda. Aranzatza, 36. S. Pedro, 943 391846  
Gura. Arandegui, 5. Trimberpe, 943 394026  
Izza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
Ipora. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164  
Ikzunia. Euskadi Etorbi, 19. Trimberpe, 943 399043  
Lizkua. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Arno, 943 510020  
**La Amistad.** P. Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8. Arno, 943 515414  
**Marisol.** Esnabide, 18. Trimberpe, 943 394751  
**Matxet.** Euskadi Etor, 2. Trimberpe, 943 398062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Mejuri Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Muipuzua (Falcon Crest).** Torre Alze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
O Fardel, Arandongo, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
**Pan-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi etor, 80. 943 392386  
**Pitxulo.** Eskalantele, 116. Arno, 943 520770  
**Romeral.** Eskalantele, 40-42. Arno, 943 523032  
**Terranova.** Aduzque, 2. Trimberpe, 943 399074  
**Txulo.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yola Berri.** Donibane, 93. Donibane.

## ZIABOGA

*Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.*  
Donibane, 91. 943 5103 95

**Zorzano.** Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377  
**itzkia.** Zurbanu, 17. 943 800251

## // SORALUZE

**Arrendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Bodega Jusu.** Gabolatz, 30. 943 751144  
**Beñi Jal.** Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007  
**Eduza.** Santana, 18. 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Ulaia Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

**66 Taberna.** Martín Jose Iraola, 1. 943 671937  
**Agustin-Enea.** Euskal Herria plaza, 6. 943 650105  
**Aldaki.** Bechiler Zaldia, 10. 943 653649  
**Amaroz.** B. Amaro, 10. 943 671296  
**Amets.** Laramendi, 11. 943 675405  
**Astemasura.** Herros, 18-20. 943 673186  
**Astelena.** Pza. Euskal Herria, 4. 943 650996  
**Bar Ordiria.** Martín Jose Iraola, 4. 943 671697  
**Benta Aldea.** Pn. Inel Benta Aldea, 943 654079  
**Benta Handi.** S. Esteban, 63. 943 651131  
**Berzabul.** Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
**Beti Alai.** Arrostegile, 1. 943 673381  
**Bidebide.** Usabal Kirologia, 943 577573

## BOTARRI

*Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.*  
Orio, 2. 943 65 49 21  
**Burruntzi Asador.** San Francisco, 3. 943 650559  
**Café Iruña.** Gorruti plaza, z/g. 943 616665  
**Casa Julián.** Santia Clara, 6. 943 671417  
**CASA JULIÁN BAR**  
*Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.*  
Santa Clara, 6. 943 61 75 62  
**Eguzkitza Sideria.** B. Usabal, 35. 660 654317  
**Ekaiz.** Amaro, 9. 943 673887  
**Euskal Piza.** Gudari, 16. 943 655665  
**Frontón.** S. Francisco, 4. 943 652941  
**Gorrotzategi Goxotegia.** Plaza Zaharra, 7. 943 670727  
**Hernalde.** Martín Iraola, 10. 943 675654  
**HONG KONG (chino).** San Juan, 2. 943 655370

## ILARGI

*Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.*  
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29  
**Iratxo.** Pablo Gorosabel, 29. 943 675237  
**Iruña.** Amaro, 10. 943 119828  
**Iruñitzi.** Ori, 3. 943 654334  
**Isastegi Sideria.** B. Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**izarbe.** Ori, 6. 943 655757  
**Kupela.** Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Lámbra.** Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062  
**Larra.** Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998  
**Mendiola.** B. S. Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Nicolás Asador.** Zumakaregi, 6. 943 654759  
**Ordeñala Taberna.** Erenontari, 10. 943 016780  
**Ordeñala Taberna.** P. Martín J. Iraola, 647 007275  
**Oros Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Sausta.** P. Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana 4.** Solana, 4. 943 671636  
**Tolosaldea.** N-Irún-Madrid, km 432. 943 650666

## TRIÁNGULO

*Pintos, ensaladas y raciones de calidad.*  
Triángulo plaza, s/n

**Tripiti (pizzería).** Correo, 14. 943 670659  
**Txiki.** Pablo Gorosabel, 14. 943 650067  
**Usabal Sideria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uztze Sideria.** Sta. Lucia, 25. 943 655772  
**Zarauzeta.** Beotibar, 5. 943 650995  
**Zulogaue-iki.** Monteskue, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

**Abalari.** Irizabal, 21. 943 330525  
**Aduna.** B. Lategi, 943 554917  
**Albarrá.** G. Gobiuru, 37. 943 552036  
**Benta.** Gobiuru, z/g. 943 554415  
**Berabai.** B. Gobiuru, z/g. 943 550311  
**Etxeita Sideria.** B. Otzaran, 34. 943 556981  
**Ergoien.** Ergoien, 26. 943 551089  
**Eula Sideria.** B. Lategi, 19. 943 552744  
**Frontón.** Estación, z/g. 943 009077  
**Galarraga Sideria.** 943 554917  
**Guria Pentillo Jaitegia.** Idiazabal, 46. 943 006560  
**Gurceta Berri Sideria.** B. Otzaran, 943 551014  
**Kostegi Sideria.** Ora. Urnieta-Lasarte, 10. 943 366588  
**Osaino Sagardotegia.** Ori, 19. 943 556683  
**Pol.** Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
**Polidipolvo.** Pintore Kalea, 3. 943 009408  
**Setiñu.** M.º Sideria, B. Otzaran, 11. 943 551014  
**Urruzola.** Elueta Baserria, 943 556981  
**Zaldungo.** Irizabal, 34. 943 551008

## // URRETUXU

**Aldega Taberna.** Arretaga, 3. 943 720230  
**Aspin.** Iñarrizale, 18. 943 725867  
**Astegien.** Barrenkale, 13. 943 532667  
**Brannan's Gin Pub.** Labeaga, 37-39. 943 723796  
**Ezaburu Merendena.** Ctra. Barba, 943 742227  
**Ebe-Atze.** Poligonu Miguela, 3. 943 725165  
**Goko Kale Taberna.** Jauregi, 6. 943 725200  
**Holako.** Areizaga, 18. 943 532292  
**Jai Alai.** Iparargie, 10. 943 721465  
**Navarro.** Iparargie, 18. 943 721867  
**Palacio Oriental (chino).** Labaga, 33. 943 725243  
**Santa Clara.** Carretera Sta. Barbara, 943 725959  
**Sta. Barbara.** Sta. Barbara, 943 723387

## // USURBIL

**Aginaga Sagardotegia.** B. Aginaga 31. 943 366710  
**Anteza.** Zubirruena, 6. 943 370344  
**Arantzazu Eretogia.** Arantzazu Baserria, 943 366663  
**Arreaga Jauregia.** Altezazara, 3. 943 371150  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Urbil, 943 363582  
**Ebebeste.** Erbera, 2. Aginaga, 943 362740  
**Hurbil.** Centro Comercial Urbil, 943 367281  
**Iruña Agronomia.** Kaleazar, 62. 943 363007  
**Iguarte.** Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilunbe Sideria.** B. Txoko Alde, 943 371649  
**Iratxo.** Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
**Maykar Asador.** Poligonu Ugaldeta, 36. 943 366968  
**Patri.** Nagusia, 14. 943 362725  
**Saizar Zahar.** 39. 943 364597  
**Saltipiti.** Txoko-Alde, 23. 943 361127  
**Sekaina Asador.** Aginaga, 20. 943 362773  
**Traxogika.** Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
**Xpapelun.** Muna-Larra, 2. 943 370457  
**Xpapelun.** C. Com. Urbil, 943 360772  
**Ylki Erdi.** Erdi, 1. 943 362725  
**Ymparta Sagard.** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Ytziroga.** Iratxo, 6. 943 361398  
**Ytzi.** Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
**Ytziarra.** Kontseju Zaria, 13. 943 360466  
**Ytziarra.** B. Aginaga, 943 372691  
**Zumeta.** B. Txoko Alde, 34. 943 362713

## // VILLABONA

**Aitzol.** Ebeondo, 943 690296  
**Alistiza.** Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
**Aluzia.** Berria, 29. 943 690623  
**Ongi Etorri.** Berria, 18. 943 691236  
**Sagasti-Berri.** Obabako, z/g. 943 692365  
**Shepherd's.** Kale Berria, 25. 943 571558  
**Xpapelun.** Berria, 23. bajo, 943 696449  
**Urztape.** Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBIA

**Arrese.** Sta. Fe, 21. 943 882496  
**KIKURGUNE**  
*Euskal Herriko Zaporeak - Sabores de Euskal Herria.*  
Olaeta Agroaldeta, 6. 943 50 10 86  
**LAZKAO-ETXE**  
*Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.*  
Aiestaran Ereka, z/g. 943 88 00 44

**Nazabal Asador.** Sta. Fe, 8. 943 887146  
**Urko.** Santa Fe, 8. 943 887146  
**Zubi-Ordo.** Sta. Fe, 8. 943 882876

## // ZARAUZT

**Aiten-Ebe.** Elkano, 3. 943 831825  
**Alameda Hotel.** Setimenaitea, 4. 943 830143  
**Amiak.** Nafarroa, 9. 943 130549  
**Amiak.** Altzola, 2. 943 835975

## ÁNIMA GASTROTEKA

*Pintxos y variedad infinita en vinos y cervezas.*  
Nafarroa eitorbidea, 4. 943 00 23 42  
**Argi.** Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
**Argoin Txiki Asador.** Argoin, z/g. 943 890184  
**Arralde.** Araba, 41. 943 834433  
**Azzi-Enea.** Setimenaitea, 4. 943 130586  
**Bartolo.** Gipuzkoa, 62. 943 835694  
**Basarri.** Patxiku, 10. 943 133457  
**Beach Cafeteria.** Pn. del Malecón, z/g. 943 831262  
**Berazandi-Berri.** Talaí Mendia, 72. 943 130003  
**Dragón de Oro (chino).** Bizkaia, 6. 943 890329  
**Egoki Asador.** Bizkaia, 1. 943 132786  
**Eguzki.** Nafarroa, 8. 943 831416  
**Eraiz.** Araba, 32. 943 890096  
**Etxaiz.** Gipuzkoa, 57. 943 832892  
**Euroramar.** Nafarroa, 37. 943 131020  
**Euskalduna.** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador.** Gipuzkoa, 22. 943 835659  
**Isabel.** Bizkaia, 24. 943 832264  
**Ibas-Lur.** Santuturri plaza, 3-4. 943 890138

## KANDELA

*Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.*  
Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59  
**Karlos Arguiñano.** Mendiolata, 13. 943 130000  
**Klery.** Azara, 1. 943 835807  
**Kirkilla Enea.** Sta. Marina, 12. 943 131982  
**Kulixika.** Bixkondia, 7. 943 134604  
**Laguank.** San Francisco, 10. 943 833701  
**Mollarri (pizzería).** Patxiku, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria.** Milvelena, 27. 943 834561  
**Naparark.** Barren Plaza, 1. 943 13519  
**Orbegozo Taberna.** Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarreta.** Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pio.** Ibar, 10. 943 831414  
**Piza Sprint.** Bizkaia, 27. 943 894314  
**Saleki.** Barren Plaza, 3. 943 132786  
**Sta. Bárbara.** Nafarroa, 26. Hotel Zurazuri, 832993  
**Sunset Bar.** Txandabide (Malecón), 943 000355  
**Talaí-Berri Txokotegia.** Talaí Mendia, 72. 943 132750  
**Teleforo Asador.** Plaza Donibane, 6. 943 830901  
**Txiki.** Kiriki, 1. 943 131538  
**Txiki-Poli.** Musika plaza, 943 835357  
**Yubio.** María Ebe-Txiki, 8. 943 132424  
**Zaharra.** Bizkaia, 9. 943 132700  
**Zaldiki.** Euramar, 37. 943 131496  
**Zazpi.** Kale Nagusia, 21. 943 132319  
**Zelai Ordo.** Zelai-Ordo, 23. 943 021980  
**Zubi Ordo.** Adu. Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

**Otzarretoko benta.** Otzazute, z/g. 943 801293  
**Zegamako Zerbitzu.** San Martin 3. 943 801051

## // ZERAIN

**Mandico.** Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Olatz Sideria.** Caserio Olatza, 943 801757  
**Zeraingo Ostata.** Zerain Gunea, z/g. 943 80 17 99  
**OIHARTE SAGARDOTEGIA ERETEGIA**  
*Sidería de enera a abril y agroturismo todo el año.*  
B. Irukarretate, km. 943 50 10 13

## // ZESTOA

**Agustin.** Okerra, 5-8. 943 147194  
**Arceña Hotel.** S. Juan, 16. 943 147400  
**Bañerío de Cestona.** S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
**Bekotepe Merendeno.** Irueta, 943 147344  
**Irueta.** Errota etxea z/g. 943 147067  
**Katzaola.** Caserio Katzaola, z/g. 943 147684  
**Landa.** Iraeta Herribidea, 9. 943 147954  
**Lorena.** Iraeta, 2. 943 147198  
**Portu.** Erdikale, 1. 943 147096  
**Txiundurri.** Karmengo Aua, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

**Abeletxe.** Zarate Bidea, z/g. 943 693983  
**Aibulondio.** J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
**Belarriz.** Jan. Belatibegi Baserria, 943 696480  
**Eitzondo Pantokena.** Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

**Iriarte Etxea.** Pedro M. Otaño, 1. 943 693750  
**OLENTO**  
*Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.*  
Carretera Zizurkil-Asteasu, 943 69 34 44  
**Pasa.** Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxeberri.** Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936  
**Toki-Eder.** Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

**Abeji-Leku.** (Zela Talasso Hotel), 943 865166  
**Argoin Sideria.** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Basuri Asador.** Basuri Etxeazartea, 25. 943862073  
**Bedia Asador.** B. Bedia, 943 860551  
**Bodegón Goko.** Erribera, 9. 943 861391  
**El Ciervo.** Erribera, 20. 943 861405  
**Iriondo.** Txikiendi, 38. 943 861390  
**Jesuskoa.** B. Oitika, z/g. 943 861739  
**Juaristi.** Basadi, 3. 943 143118  
**Kalan.** Pza. Upeña, 8. 943 862517  
**Lagun Arza.** Estaziozki, 23. 943 861394  
**Lubaki.** Basadi, 15. 943 143484  
**Marina Berri.** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Munissoro.** Ctra. G-2633, km 7. -Oitika-, 943 147683  
**Talaí-Pe Asador.** Fero Zumaieta, 943 861392  
**Talaita.** Santiaugo Auzoa, 943 143370  
**Tomas.** Pza. Eusebio Gurrutxaga, 943 860571  
**Txorrena.** Oitika plaza, z/g. 943 861052  
**Zalla.** Upeña plaza, 3. 943 862387  
**Zella Upeña.** Plaza de Itzurru, z/g. 943 865166  
**Zumaia Hotel.** Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

**Aranzabal.** Bideazur, 17. 943 5721898  
**Alexander.** Piedad, 16. 943 721821  
**ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE**  
*Hotel-restauranten centenario con una cuidada cocina.*  
B. Etxeberri s/n. 943 72112 11  
**Ezkioitara.** Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**Hiruika Kafetegia.** Piedad, 16. 943 721757  
**Ibureta.** Piedad, 14. 943 720819  
**Koba.** Legazpi, 5. 943 726274  
**Korta Taberna.** San Gregorio, 20. 943 722786  
**Patagonia.** Bideazur, 17. 943 534685  
**Politeña.** Kalebarren, 6. 943 721767  
**Saski.** Piedad, 4  
**Txurru.** Arguiña taldea, z/g. 943 721043  
**Zaldia.** Ariz, Auzoa, 19. 943 720442  
**Zelaiako.** Secundino Esnaola, 6. 943 742626

## AVISO

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

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## CARNICERÍA GARMENDIA: CARNES DE PRIMERA, FOIE, QUESOS DEL MUNDO Y DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería situada en El Antiguo y atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora en sus reducidas dependencias **mucho más de lo que parece desde el exterior**, destacando la gran variedad de quesos con que nos encontramos nada más franquear la puerta. Concretamente, **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Manchego, Torta del Casar... En **Carnes**, la especialidad indiscutible son las **Chuletas de vaca vieja**, así como la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, vendidos por trozos, al corte o al vacío, ofreciendo hasta **8 tipos de jamones diferentes** (Ibérico de bellota, de cebo, de recebo, cerdo vasco, paleta serrana...). El **foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar hasta con **17 variedades** del preciado manjar, no faltando nunca los mejores productos de **Roujé** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Vinagres, Sidras, Pastas, Legumbres del país, Platos precocinados, Queso rallado a máquina en el propio local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



## VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



## ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

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

Badakigu euskaraz / On parle français / English spoken



## URANZU: EL MEJOR BACALAO, EN IRUN Y EN LA BRETXA

El nombre de Urantzú es sinónimo de bacalao de alta calidad desde 2007, año en que **Andoni Pablo** y **Rakel Corchero** pusieron en marcha su primer puesto de bacalao en el popular mercado de Urantzú, en el barrio de San Miguel de Irun. 4 años después, en noviembre de 2011, esta pareja originaria de Errenteria se ha animado a ampliar el negocio abriendo un puesto en el mercado de la Bretxa, en plena Parte Vieja donostiarra. En esta nueva ubicación, facilitan el acceso a sus productos a los hosteleros donostiarras, pues no son pocos los restaurantes que sirven este bacalao en sus cartas debido a su gran calidad.

### El mejor origen

Tanto en Irun como en la Bretxa, esta casa cuenta con unos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. El pequeño porcentaje que no llega de las Faroe procede de Islandia, igualmente cuna de un bacalao extraordinario.

### Gran cantidad de formatos

En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos. En cualquier caso, entre toda esta



oferta destaca con luz propia el **Filete de selección**, el puro centro de la pieza, considerado el "solomillo" del bacalao por su sabor y su finura. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío en el propio establecimiento** para que ésta se conserve varios días sin necesidad de guardarla en frío. Esta es **una opción muy utilizada por los turistas** que quieren llevar a casa productos adquiridos en Donostia o para quien parte de viaje o vacaciones y quiere llevar un regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales...

### Blog y recetas

Bacalao Urantzú está además en **Facebook** y cuentan con un práctico e interesante blog (**[bacalaozurantzú.blogspot.com](http://bacalaozurantzú.blogspot.com)**) en el que podemos encontrar gran cantidad de recetas con bacalao, desde las más clásicas (bacalao al pil-pil, ajoarriero, tortilla de bacalao...) hasta opciones más actuales, como la receta del Pintxo de brandada de bacalao, ofrecida por el joven chef Víctor Nicolau.

### BACALAO URANZU.

Mercado de la Bretxa, puesto 2  
DONOSTIA - Tf. 943 10 78 08

Mercado de Urantzú (C/ Basurko)  
IRUN - Tf. 943 61 25 95

# PLACERES GASTRONÓMICOS



CARNE GANADORA DEL  
I CONCURSO NACIONAL  
DE PARRILLA  
EN EL CONGRESO  
SAN SEBASTIAN  
GASTRONOMIKA 2010



Distribución en exclusiva  
para todo el estado de la auténtica  
carne de buey WAGYU

Kalitatezko haragien salmenta:  
Batzango Txekorra, Galiziar  
Behia, Segoviako Txerrikumea  
eta Gaztela-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones  
de Euskadi 2008) y Morcillas (1<sup>er</sup> premio en  
Ormaiztegui 2006 y 2<sup>o</sup> premio en Beasain 2008)



## PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



### ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por Dani Comán, Máster en enología y viticultura, Essencia arrodenda es un comercio donde, encontraremos vinos muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones. Pero además, en este espacio, muy enfocado al regalo, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece cursos de cata, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como asesoramiento gratuito en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con Club de vinos [www.ardodenda.com](http://www.ardodenda.com)



### GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

[gourmet12.blogspot.com](http://gourmet12.blogspot.com)

H\*\*  
P\*

# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

[www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

[www.hotelgudamendi.com](http://www.hotelgudamendi.com)



## PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

[www.nekatur.net/pastain](http://www.nekatur.net/pastain)



## PUNTA MONPAS: EN PLENA PLAYA DE GROS

J. MIGUEL BARANDIARAN, 32 (SAGÜES-GROS). TF. 943 28 55 85

Hotel de diseño en plena plaza de la Zurriola, en una zona muy conocida por su ambiente joven y desenfadado y por la práctica del surf. Zona ideal con terrazas ideales para disfrutar de la puesta de sol, antes de acudir de copas (o pintxos) a la Parte Vieja. Creado en 2008, el Hotel Punta Monpas tiene un estilo muy personal que lo hace **especialmente indicado para parejas jóvenes con o sin hijos, así como practicantes de surf y otros deportes**. 8 de las 11 habitaciones disponen de una ventana con una pequeña zona de estar con dos sillas y una mesa para tomar algo relajados. **La vista da a la playa** y se puede ver toda la zona hasta la Parte Vieja y el Kursaal.

[www.hotelpuntamonpas.com](http://www.hotelpuntamonpas.com)

# ¿QUÉ SE CUECE ENTRE BURDEOS Y BILBAO?



Una guía amena, entretenida, ilustrada con gran cantidad de fotos, fácil de utilizar, y con la que obtendrás información sobre más de 500 restaurantes, por el precio de un menú del día.

CONSÍGUELA EN TU LIBRERÍA HABITUAL,  
O EN LA PÁGINA WEB [WWW.ELKAR.COM](http://WWW.ELKAR.COM)

SÓLO  
**17€**

Cuando salgas de casa, no te sientes a comer en cualquier sitio. ZUM Edizioak publica la primera guía de restaurantes transfronteriza del eje Burdeos-Bilbao. 224 páginas llenas de recomendaciones para que conozcas los mejores restaurantes de:

- BURDEOS
- BAHÍA DE ARCAÇON
- LAS LANDAS
- IPARRALDE
- GIPUZKOA
- NAFARROA
- ARABA
- BIZKAIA

Con textos elaborados por:

- **Jacques Ballarin:** Cronista gastronómico del diario Sud-Ouest France y el magazine Sud-Ouest Gourmand
- **Josema Azpeitia:** Periodista gastronómico de Ondojan.com y Donosti Aisia

Y fotografías de:

- **Ritxar Tolosa:** Diseñador y fotógrafo de ZUM Edizioak.

**¡A LA VENTA  
A PARTIR DEL  
10 DE JULIO!**

UN PRODUCTO DE ZUM EDIZIOAK

 **ZUM**  
edizioak

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



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

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

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



**REPOSTERIA:** HOJALDRES, BASES, COBERTURAS CHOCOLATE, FRUTOS SECOS, SIROPES, AZUCARES, CREAMAS, PASTAS ...

COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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