zum edizioak

ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO DE ESTE LOCAL

118

» MAIATZA / MAYO '2014 | HTTP://WWW.ONDOJAN.COM

DOMUS DEI
Rioja
DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

alai gourmet
@AlaiGourmet
Tienda on line de productos gourmet y delicatessen
www.alaigourmet.com

GOIERRIKO MARISKERIA

MARISCADA PARA 2 PERSONAS

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas
- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€ +IVA

Koeta

mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS A LA PARRILLA

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión
Mikel Corcuera 4

> kolaborazioakcolaboraciones
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Esencia de vid (Dani Corman) 7

> berrigoxoaknoticiasconsabor
Ferias y mercados.
Apertura de los pastos de Aralar.
Ferias florales.
Degustación de anchoa en Getaria.
Feria del Queso de Idiazabal.
Feria Medieval de Ordizia.
Días de sidra.
Euskal Jaia en Getaria 8

> errepoprtajeareportaje
Japón: Paraiso gastronómico y turístico apto para todos los bolsillos 10

> pilpileanaldente
Varios chefs guipuzcoanostomaron parte en la Feria Gastronómica "Food in Sud" de Marsella 22
Cata de chuletas y vino en Patxiku-Enea 24

> kartaraalacarta
Route 33 (Alegia) 26

> errezetakrecetas
Txubillo (Donostia) 28

> jatetxegida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29

> gipuzkoannonjan?
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 53

> placeresgastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 60

> loegindormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63

// azalaportada

Tempura de verduras y txipirón.
(Restaurante Txubillo. DONOSTIA)
Fotografía cedida por JOSÉ LÓPEZ. Receta en pág. 28

// Elimperiodelossentidos

Nuestro coordinador y redactor, Josema Azpeitia, acaba de realizar un interesante viaje gastronómico a Japón invitado por el Ministerio de Asuntos Exteriores de dicho país dentro de un programa de visitas dirigido a periodistas con relevancia en el mundo de internet y las redes sociales. El legazpiarra ha pasado 7 días conociendo la esencia de la cocina japonesa, desde los platos más delicados y exquisitos hasta los más populares y económicos. En este número de Ondojan.com, mediante un extenso reportaje de 12 páginas y una versión extendida de la entrevista que Mikel Corcuera publicó el 11 de marzo en el diario Noticias de Gipuzkoa, hemos tratado de reflejar la riqueza y variedad de lo vivido en dicho período por Azpeitia, con la esperanza de tentar y animar a los guipuzcoanos a conocer un país con el que nos une la pasión por la gastronomía y cuya visita resulta, contra lo que se cree habitualmente, algo perfectamente asequible y económicamente razonable.

ONDOJAN.COM

Apartado Correos 1.258. 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // Email: josema@ondojan.com
Coordinación y redacción: Josema Azpeitia, Javier Prudencio (Berri Goxoak) //
Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Arnau Estrader.
Portada: JOSÉ LÓPEZ. // **Fotografías:** José López, Ritxar Tolosa y Archivo // **Diseño:** Eneko Maiz // **Maquetación:** Ritxar Tolosa.
Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26), Iñigo Etxenike (Tel.: 655 74 46 57)

18

#

ZUM edizioak

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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarra // **DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

> Gida hau hilabetero 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.

MIKEL CORCUERA // CRÍTICO GASTRONÓMICO

LA CEREZA, UN BELLEZÓN CARNOSO

La cereza, esta fruta que surge en la primavera y se extiende por todo el verano, según sus distintas variedades, además de gustosa y de carnosa textura, es una de la más bellas que existen. Quién de chaval no ha jugado con las cerezas, colocándose en la oreja, cuando salen a pares y se juntan sus rabillos como unos improvisados y fugaces pendientes coloristas. Un bellezón que entra por los ojos y que además es apreciada por sus gustosidad, ya que nutricionalmente no es demasiado relevante. Tal vez por ello es uno de los alimentos que más compulsivamente consumimos. Y es que, como no empalagan por no ser muy dulces y sí de gran jugosidad, no se cansa uno de comerlas y encima sabiendo que no engordan.

Su origen es confuso. Es muy probable que el antecedente silvestre del cerezo, el guindo, surgiera en tiempos del Neolítico, en Asia Central, lo que fuera más tarde China. Las leyendas señalan que fueron las aves migratorias las que en sus viajes transportaron desde el oriente las semillas del guindo cayendo en los campos de lo que hoy es Europa y fructificando de forma espontánea.

Cerezas hay de muchas clases y procedencias. De un rojo vivo como las de Bajo Llobregat, o las de la Montaña de Alicante muy oscuras, o las ricas, carnosas y crujientes de la población navarra de Milagro, sin olvidar las de la localidad labortana de Itsassou. Pero también las cerezas nacaradas, casi blancas de la huerta Palentina (huerta que es una joya tan desconocida como su propia catedral). Y por supuesto, las variopintas cerezas (sobre todo las picotas) del Valle del Jerte, en Cáceres. Un valle paradisíaco, donde no sólamente se concentra la mayor oferta de cerezas de toda Europa, sino que es un sitio privilegiado. Un valle además extraordinariamente bello, pintoresco, de total contraste con sus entornos, pues al viajar por el Nordeste de Cáceres y una vez pasada la monumental ciudad de Plasencia, tal como señalan algunas crónicas de la región: “el sol no ciega los ojos, ni seca la garganta y el paisaje es verde, fresco y limpio”. Eso es el Jerte, un paisaje y una riqueza que constituye una asignatura pendiente para muchos viajeros que valoran más lo exótico que lo que tienen más cerca de casa.

El cerezo es el cultivo frutal por excelencia de este valle y fue adaptado desde hace siglos. Y, al parecer, de forma más sistematizada por los árabes. Tras la reconquista en los siglos XII y XIII los nuevos colonos se encontraron con el chollo de los cerezos ya aclimatados a esa tierra. Está plenamente documentado que el 2 de Junio de 1352, una comitiva de emisarios del rey de Navarra que se dirigía a Sevilla a cumplimentar al rey **Pedro I,** pernoctó en un pueblo del valle, en concreto Cabezuela, y se alimentaron, entre otras cosas, de “truchas y cerezas”. La reina de las variedades de este valle son sin duda esas cerezas sin pedúnculo, o sea sin rabo, conocidas genéricamente como “picotas”. A este grupo pertenecen distintas variedades, siendo la más tardía la llamada Pico Colorado. Siempre se nos plantea en torno a ellas un interrogante: ¿Por qué se comercializan sin rabo? la respuesta es muy clara: No es que se comercialicen así por un capricho del agricultor o del vendedor, o sea, que no se les arranca el rabo para mejor venderlas, sino que, de forma natural, se desprenden del árbol cuando maduran y queda el pedúnculo en el propio cerezo. Por el contrario, el resto de cerezas es obligatorio venderlas con rabo ya que si no quedaría una “herida” al arrancar el rabillo que es por donde comenzarían a pudrirse.

Los cerezos en flor, símbolo por excelencia de la primavera en Japón

Resulta verdaderamente oportuno, hablando de cerezas, evocar a **Jean-Baptiste Clement**, (1837-1903), sentido poeta y comunero revolucionario francés, cuando decía en un delicado poema: “Pero es muy corto el tiempo de las cerezas / cuando las parejas entre ensueños / van a cortar pendientes para sus orejas. / Cerezas de amor con sus trajes iguales / que ruedan bajo las hojas como gotas de sangre / Pero es muy corto el tiempo de las cerezas / pendientes de coral que se cortan soñando”.

EL CATADOR DE VENENOS
BIHOTZERA ZUZENEAN
★ Inscripción gratuita
★ Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad
★ Lotes de 6 unidades
★ Posibilidad de selección entre distintos packs
★ Beneficios exclusivos sólo para socios
T. 616 497 745 / info@elcatadordenenenos.com www.elcatadordevenenos.com

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

COMERCIAL AURKI

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.

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecero

COCINAR CON CERVEZA

Me encantan esos momentos cuando en las **sociedades gastronómicas** se deja por un momento de hablar de fútbol, de política o de lo mal que lo está pasando el banquero de la esquina. Y se pregunta en voz alta cuántas cervezas vamos a beber mientras **cocinamos y hablamos de cocina**, del restaurante ése que hace el marmitako perfecto o de ese otro que hace **el mejor sushi** de la ciudad.

Todos con nuestras cervezas, más a gusto que nadie. Y a los **pollos** que estamos asando al horno... pues un botellín por donde ya no le duele. Consiguiendo así que la piel quede dorada y la carne tremendamente jugosa.

Por no hablar de enriquecer con alguna cerveza artesana un **pan casero**, de esos que al cabo de dos días está más bueno con la corteza crujiente y una buena miga consistente.

O de esa **tempura** para las rabas o verduras, echa de harina, sal y cerveza rubia ¡prueba con una IPA!, que queda de lo más crujiente. Y las marmitas de **carnes estofadas**, con chocolate y un buen vaso de alguna Porter, tenéis que probarlo.

Las cervezas también pueden ser un buen acompañante para **mariscos**, a mí me gustan con cervezas oscuras. Para **pescados**, las más aconsejables en este caso quizás sean las Lager o Pilsner ligeras. Para **barbacoas**, las que sean más lupulizadas, como las doble IPA o Bitters inglesas, ya que refrescan y "limpian" la boca

Para **postres**, pues depende, para tiramisú o tartas con chocolate siempre van bien las cervezas negras, pero con helado o algo más ligero una cerveza artesana rubia suele ser la mejor opción.

Te recomiendo mucho, pero mucho, probar la **Mikkeller**, elaborada para el famoso restaurante de Girona **El Celler de Can Roca**. Es una Pilsner trampa, (parece una IPA) buenísima, con toques a fruta blanca, suave, con poca graduación. Y muy recomendable para beber cuando haga un día con mucho sol.

¡Salud, cocina y cerveza!

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

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
info@vinateria.es

MARTÍNEZ LACUESTA 2011 (D.O. RIOJA)

La Rioja, la Tierra del Vino. La feliz unión de meteorología, microclimas del Valle del Ebro y calidad de los suelos convierten a esta zona en un lugar privilegiado para la elaboración de vino. Los Vinos de Martínez Lacuesta conservan tras su elaboración las características únicas de las uvas, pero también el carácter de esta tierra y estas gentes, su trabajo y su ilusión. Gentes de La Rioja, en las que se advierte su sabiduría vinícola por la pasión con que hablan del vino, por el secreto anhelo de que todo aquel que disfrute del vino, sepa apreciar el trabajo depositado en él. **Félix Martínez Lacuesta fundó la bodega Martínez Lacuesta Hermanos a principios de 1895**. Nacido en Haro, el 18 de Mayo de 1873, se doctoró en Leyes en la Universidad Central de Madrid. Primer Presidente de la Asociación Nacional de Vinicultores e Industrias del Vino, también fue nombrado después Presidente del Sindicato de Vinos de La Rioja. Así dio comienzo una singladura en el mundo del Rioja que hoy, más de un siglo después, se enorgullecen de continuar sus sucesores, la tercera generación de la familia. Con esta filosofía, en la que la línea divisora entre negocio y familia es casi imperceptible, rinden homenaje a sus fundadores haciendo, añada tras añada, lo que mejor saben hacer, es decir, Vino.

La bodega y sus vinos, que han conocido tres siglos agitados, se encuentran ahora en su máximo esplendor y esperan ver algunos siglos más...

Martínez Lacuesta 2011 es un vino joven (madurado 6 meses en bodega) elaborado por el sistema tradicional de uvas despalilladas de las variedades tempranillo, graciano y mazuelo. Color cereza violáceo. Limpio en nariz. Aromas de fruta roja y vegetales. Sabroso, ligero y fresco en boca. Con un paso frutal muy agradable y final cálido. Acompaña perfectamente legumbres estofadas, carnes blancas y rojas, así como quesos curados.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 6 euros.

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

ESENCIA DE VID

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

ME GUSTA CATALUÑA

Aprovechando la celebración de la feria Alimentaria cada dos años, suelen organizarse en Barcelona diferentes eventos paralelos relacionados con el mundo del vino. Probablemente el más destacable sea *La Musica del Vi*, salón vinícola que reúne a las bodegas representadas por Vila Viniteca, la mayor distribuidora de vinos a nivel nacional, celebrado en la preciosa y señorial Llotja de Mar. Básicamente se trata de un punto de encuentro donde poder charlar distendidamente con diferentes profesionales del mundo del vino: bodegueros, sumilleres, periodistas, etc. La cita es, sin duda alguna, ineludible para las personas que trabajamos en el sector o simplemente para los que somos amantes del vino.

El día anterior se celebró el 7° Concurso de Cata por parejas Vila Viniteca, ciento veinte parejas procedentes de varios países nos dimos cita también en la Llotja de Mar para disfrutar de uno de los mejores días del año. En todas las ediciones he acudido en compañía de mi primer profesor de cata y gran amigo **Iban Mate**. Un año más lo hemos vuelto a pasar en grande. Los ganadores de esta edición fueron **Gema Jarné y Jordi Carrascosa**, que se fueron a casa con la alegría del premio y con 20.000 euritos en el bolsillo. Zorionak!

Aprovechando el viaje acudimos Iban y yo un par de días antes para visitar diferentes elaboradores catalanes. Parés Baltà, en el Penedés, me sorprendió gratamente. Hace ya unos años que dieron un giro hacia la biodinámica y tanto sus vinos como su viñedo se muestran agradecidos de tal decisión. Ciertamente fue una preciosa visita, probando diferentes vinos en cada uno de los viñedos del que proceden. Es la mejor manera de comprenderlos, de establecer un diálogo más profundo con el vino, de convertirlos casi en humanos o de convertirnos nosotros en parte de ese vino.

Visitamos también Can Ràfols dels Caus. Excelentes y originales vinos con un tremendo potencial de guarda, junto al incomparable marco del Macizo del Garraf y de su creador **Carlos Esteva**.

Pero la visita estrella fue a Comunica en Montsant y Trío Infernal en Priorat. Menuda jornada en compañía de **Pep Aguilar y Patri Morillo**, los creadores de estos grandes vinos. Una auténtica *masterclass* en torno a las diferencias de suelos: granitos descompuestos, calizas, arcillas, *gneiss*, pizarras grises, azules, rojas...madre mía! Es fantástico ver de manera tan clara la influencia de cada uno de ellos en los vinos a partir de garnachas y cariñenas principalmente. Sin duda, la mejor expresión en vinos de estas regiones que he conocido hasta ahora. Vinos que buscan la verdad, sinceros, puros, con alma y con muy buena gente detrás de ellos, ¿qué más se puede pedir?

Me gusta Cataluña, me gustan los catalanes y por supuesto me gustan sus vinos.

¡Salud!

Encuentra más artículos de **Dani Cormán** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

ESSENCIA
ardodenda
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

FERIAS Y MERCADOS

Las ferias, plazas y mercados guipuzcoanos ofrecen un torrente de actividad y una enorme variedad de producto autóctono. Con la primavera asentada, el calendario es abrumador. El 1 de mayo, **Astigarraga** celebra la III Feria del Guisante, una jornada en la que los protagonistas serán los productos de los baserritarras locales, las diferentes variedades de guisante y las variadas elaboraciones a degustar. En **Legazpi**, el viernes día 2 se celebrará la feria agrícola y ganadera, en la que habrá exposición de ganado vacuno y equino local, además de productos agrícolas y artesanos. En **Deba**, el día 3, primer sábado del mes, feria agrícola con exposición y venta de productos locales, coincidiendo con el Merkatu Txikia, que arranca su temporada hasta octubre y que mantiene su horario de 9:00 a 13:00. Deba también tiene días de mercado tradicional los martes y los sábados. Y en **Itziar (Deba)** se podrá visitar su mercado agrícola el segundo viernes del mes, día 9. Habrá exposición y venta de productos locales. Todos los sábados de mayo, días 3, 10, 17, 24 y 31, **Tolosa** celebrará su feria de productos del caserío. En el caso de **Hondarribia**, como todos los miércoles del año (en este mes, días 7, 14, 21 y 28), se podrá acudir a la cita con su mercado agrícola y adquirir productos locales, en especial, frutas y verduras. **Mutriku** celebra el día 10 su Baserriko Feria, agrícola, con venta de producto local. Conocido popularmente como Azoka Txikia, tendrá un horario de 9:00 a 14:00, en Beheko Plaza. Mutriku cuenta además con su jornada diaria de mercado, en la Plaza del Mercado, todas las mañanas. El domingo 11 tendrá lugar en **Hernialde** su feria agrícola y artesana, con exposición y venta de productos agrícolas, animales y artesanía. Elaboración artesanal y tradicional, en la venta de hojas metalizadas, jabones caseros o mermeladas. La organizan el ayuntamiento de Hernialde y baserritarras y artesanos del pueblo. El día 15, San Isidro, el Casco Histórico de **Hondarribia** será escenario de la tradicional feria agrícola, en la que se podrán comprar diversos productos alimentarios. Coincidiendo con el tercer sábado del mes, el día 17 **Arrasate-Mondragón** vivirá su día de feria agrícola, con la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Ese mismo sábado, **Ataun** celebrará San Isidro con el tradicional Día del Baserritarra, en el que está programado un concurso de hortalizas, la elaboración y degustación de quesos, una demostración de esquileo y una degustación popular de sidra. También **Antzuola** celebra San Isidro ese día 17, con su feria, en la que se podrán disfrutar de los productos de los ganaderos y agricultores locales, la exposición de útiles agrícolas y productos artesanos, además del divertido concurso de espantapájaros. El domingo día 18, feria agrícola en **Azkoitia**, con exposición y venta de productos agrícolas. Los asistentes podrán disfrutar del asado y degustación de una ternera. Habrá también degustación de sidra. Una semana después, el domingo día 25, se celebrará la feria ganadera y agrícola en **Aia**, en la que se podrán comprar diferentes productos del caserío, animales o herramientas. En el programa también destacan la exhibición de oficios y la degustación de productos Eusko Label. El último sábado de mayo, día 31, **Elgoibar** albergará la feria agrícola y ganadera, en la que destaca la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. Por último, destacar dos ferias de artesanía. En **Donostia**, y organizada por la Asociación Gabiltza, los domingos días 4, 11, 18 y 25, se celebrará la Feria de Artesanía, emplazada en el Mercado de La Brecha. La otra cita, el domingo 11 en **Orio:** Feria de artesanía con exposición y venta de productos artesanos y agrícolas.

Apertura de los pastos de Aralar

El 1 de mayo se celebra en Larraitz (Abaltzisketa) la jornada de apertura de la temporada de pastos, organizada por la Mancomunidad Enirio-Aralar y el ayuntamiento. A las 10:00 comenzarán su actividad los puestos, con la venta de quesos, pan casero, productos del cerdo, sidra, miel o talos. A las 11:30 dará comienzo el Concurso de Gipuzkoa de Caballos y Yegüas y a las 12:00, el acto de apertura de la temporada. Por la tarde se celebrará la romería, acto que nació en 1998 y en el que los rebaños de ovejas, las yeguas y las vacas son llevadas hacia los pastos de altura tras la señal del altxafuego. Después será el concurso de esquileo y la actuación de bertsolaris y trikitilaris. Durante toda la jornada habrá exposición de ganado. Más información: 943.652.900

Ferias florales

Dos citas florales para comenzar el mes. La Fiesta de la Primavera de Hendaia, del jueves día 1 al domingo 4, en el puerto deportivo. Los horarios: Jueves y viernes, de 10:00 a 20:00; sábado, de 9:00 a 20:00; y domingo, de 10:00 a 19:00. La donostiarra Plaza Gaskuña, situada en el barrio de El Antiguo, acogerá la IV Feria de Plantas de El Antiguo el día 4, entre 9:00 y 14:00.

Degustación de anchoa en Getaria

La anchoa del Cantábrico será la protagonista en Getaria el fin de semana de los días 3 y 4. Cuarta edición de homenaje a este espléndido pescado, en una iniciativa en la que participan el ayuntamiento de Getaria y la Cofradía de Pescadores Elkano. En la sede de la cofradía se celebrarán buena parte de los actos durante estas dos jornadas, en las que los asistentes podrán degustar diferentes elaboraciones, después de asistir a la exhibición que diferentes *sukaldaris* llevarán a cabo con la preparación de la anchoa y de diferentes productos de conservas.

XVII Feria del Queso de Idiazabal

El primer domingo de mayo, día 4, se celebra la XVII Feria del Queso de Idiazabal. La localidad vivirá a partir de las 10:00 una jornada festiva en la que se presentarán al público los quesos jóvenes de la nueva campaña. En esta decimoséptima edición de la feria habrá degustación, concurso popular, exposición y venta de queso de Idiazabal. También, una exhibición de elaboración de queso, en la que dos pastores locales mostrarán sus antagónicos métodos, uno más tradicional y el otro, con las técnicas más modernas. También se podrá asistir al proceso de ahumado del queso y a la elaboración de la cuajada. Además del queso, muchos otros productos tendrán cabida en Idiazabal: Miel, chocolate, txakoli, sidra, vino... Se podrá ver también una exhibición de esquileo y a un pastor en las labores de dirigir al rebaño.

XIX Feria Medieval de Ordizia

El sábado día 10 y el domingo 11, el Casco Histórico de Ordizia será escenario de la decimonovena Feria Medieval que se celebra en la localidad, y que al igual que en las anteriores ediciones, presentará un intenso programa de actividades. Algunos de los puestos de artesanía y oficios que se podrán visitar durante esta edición, los de trabajos en distintas maderas, alfarería, guarnicioneros, vidrieros, plateros, calceteros de lana, piel, cuero... Además, juglares y cuenta cuentos. El programa se inaugurará el sábado 10 con el desfile de la comitiva del mercado. Tras la apertura de los puestos, comenzarán los trabajos por parte de los distintos oficios y los talleres de distintas actividades. El campamento medieval quedará instalado en la Plaza Garagartza, donde se realizará una exhibición de cetrería y se procederá al asado al burduntzi de una ternera, con su posterior degustación. La jornada se completará con exhibiciones en distintos escenarios y con actuaciones musicales. El domingo, actividades similares y diferentes actuaciones por el recinto de la feria: Desfile de caballeros, grupos de baile, músicos y exhibición de cetrería. Oficina de Turismo de Ordizia: 943882.290

Días de sidra

Durante este mes, Usurbil y Oiartzun celebrarán sus Sagardo Eguna. El día 18, degustación popular de sidra en la XXXIII. Sagardo Eguna de Usurbil, fiel a su cita desde 1981. Habrá degustación de sidra, procedente de 44 sidrerías, y concurso de escanciado. El sábado 31, Sagardo Eguna de Oiartzun, con el XXV Concurso de Sidra como acto principal, y degustación de sidra para todo el que se acerque.

Euskal Jaia en Getaria

Si a primeros de mes era la anchoa, el sábado 31, día que echa el cierre a mayo, tendrá lugar en Getaria una degustación de sardinas a la brasa y de sidra, un acto englobado en la celebración de la Euskal Jaia en Getaria y organizado por el ayuntamiento.

Entrevista: MIKEL CORCUERA
Textos y fotos: JOSEMA AZPEITIA

JAPÓN: PARAÍSO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO APTO PARA TODOS LOS BOLSILLOS

Nuestro colega Josema Azpeitia no deja de sorprendernos. El inquieto responsable de Ondojan.com ha acudido, del 22 al 29 de marzo, a Japón, invitado por el Gobierno de la isla. A lo largo de 7 días, Azpeitia ha podido conocer las más diversas caras de la gastronomía japonesa. Es la segunda vez que el legazpiarra visita Japón, y esta segunda toma de contacto con el país le ha servido para reafirmarse en lo que era una opinión clara: Japón es un país asequible y muy recomendable para todo tipo de viajeros, desde el gourmet hasta el amante de la historia, pasando por la familia que busque un destino adecuado para todas las edades.

- ¿Cómo consigue un humilde periodista guipuzcoano ser invitado por el gobierno de uno de los países del G-7?

Las cosas son más simples de lo que parecen. Hace año y medio conocí en un acto gastronómico a Itaru Ishii, un empresario japonés de mi edad autor de varios libros sobre gastronomía internacional, al que gustó mi trabajo. En marzo de 2013, fue nombrado miembro del Comité de Promoción del Turismo del Ministerio de Infraestructuras, Transporte y Turismo de Japón. Poco después me concedieron el Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística, e Itaru pensó que podía ser interesante invitarme a Japón para conocer y dar a conocer su gastronomía. Lo hacen regularmente con periodistas y expertos en gastronomía.

- Así que el objetivo ha sido estrictamente gastronómico

No exactamente. La gastronomía ha sido el hilo conductor del viaje, pero uno de los objetivos de los programas de invitación a periodistas y expertos es hacer un diagnóstico sobre los fallos o carencias del turismo en Japón. Yo lo ignoraba hasta la fecha, pero Japón tiene un gran déficit turístico. Es un país con más de 40 millones de viajeros (los vemos por todas partes) pero sólo recibe 10 millones de turistas, y es algo que les tiene preocupados. Al final de mi estancia se celebró una cena con responsables turísticos de

MODERNIDAD Y TRADICIÓN:

La modernidad y la tradición se mezclan en Japón de una manera mucho más radical que en el resto del mundo. Mientras que a nivel tecnológico es una de las potencias más punteras del mundo y cuenta con una urbe, Tokyo, que en su área metropolitana abarca a 36 millones de habitantes, de puertas adentro la tradición es parte inseparable del paisaje. En la página de la izquierda, Megumi Harada, de la escuela de té Kobori Enshu, lleva a cabo la ceremonia del té siguiendo escrupulosamente los pasos establecidos hace siglos. Y si nos hospedamos en un Ryokan (hotel tradicional) tendremos que dejar los zapatos en la entrada y se nos entregará un atuendo típico para movernos por las dependencias del mismo.

>> todos los restaurantes de Gipuzkoa en la nueva web www.ondojan.com

alto nivel y me pidieron que expusiera mis conclusiones.

- ¿Y cuáles fueron?

Les he prometido que redactaré un informe exhaustivo, porque detecté varias carencias, pero principalmente creo que uno de los principales fallos de la imagen de Japón de cara al exterior es que la gente le ha colgado el "sanbenito" de que es un país muy caro.

- ¿Y no lo es?

Pues no. En mi caso, ésta era mi segunda visita a Japón. Estuve de vacaciones en agosto de 2008, con mi mujer y mi hija, que acababa de cumplir un año. Ya nos habíamos informado, pero aún así nos sorprendió desde el primer momento lo asequible que resulta todo en Japón, desde la comida hasta los productos básicos. Japón está lleno de restaurantes en los que se sirven generosas raciones de Ramen (fideos), arroz con carne o pescado, pasta en todas sus variedades... son restaurantes populares, a los que acude la gente de allí, desde los jóvenes hasta los empresarios encorbatados que inundan las calles de Tokio, y en los que se come de maravilla por un precio que oscila entre los 800 y los 1.500 yenes (entre 6 y 12 euros aproximadamente). Hay opciones todavía más baratas, como las tascas en las que se sirve cerveza y brochetas de Teriyaki

>> Ekitaldi honen argazki gehiago: www.facebook.com/cronicasjaponesas

GASTRONOMÍA POPULAR

De día, el ritmo de vida en una ube tan inmensa como Tokyo es frenético: los atascos, las prisas y las aglomeraciones humanas están a la orden del día. De noche, el ambiente se relaja y la gente aprovecha su escaso tiempo libre para salir a cenar o tomar unas cervezas. Para ello, Tokyo en particular y Japón en general, cuentan cono un sinfín de opciones populares y económicas:

*En los bajos de los puentes y en los huecos entre los viaductos y los edificios encontraremos pequeños locales de **Yakitori** (fotografía superior) en cuyas terrazas la gente se acomoda para degustar pequeñas brochetas de pollo, riñones, gambas... acompañadas de cerveza a un precio que raramente supera los dos euros (lo más parecido a nuestros pintxos).*

*Para comer algo más consistente, podemos acudir a uno de los miles de establecimientos de **Ramen** (fideos chinos) como los de la cadena **Ippudo Ramen** (fotografías de la derecha) distribuidos a lo largo de todo el país. En ellos, por un precio entre 600 y 1.000 yenes (5 y 8 euros) podemos degustar unos enormes tazones de caldo con fideos y carne de cerdo, carne picada, pescado... acompañados, si queremos, de Gyozas, unas pequeñas empanadillas japonesas muy sabrosas e igualmente económicas.*

*Finalmente, entre lo popular y la exquisitez se encuentran los establecimientos especializados en **Tempura**, como los de la casa **Ten-ichi**, cuyo establecimiento principal, en Ginza, aparece en las dos imágenes de la derecha. En este veterano local, frecuentado en su día por actores como Frank Sinatra y algunos de los más conocidos presidentes mundiales (Gorbachov, Clinton...) podemos degustar los mejores pescados y verduras de temporada rodeados de una tempura suave y crujiente que nada tiene que ver con las próximas a nosotros.*

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/cronicasjaponesas

PROFESIONALIDAD Y TÉCNICA

Arriba: ***Pez globo en Torafugu****, cadena especializada en dicha especie, para cuyo manipulado hace falta una licencia especial, aunque su consumo no es nada peligroso, al contrario de la creencia extendida en occidente.*

Abajo: ***Escuela de cocina y nutrición Hattori****. Su director, el veterano* ***Yukio Hattori****, ampliamente conocido por los grandes cocineros vascos sigue al pie del cañón en esta impresionante escuela de 9 pisos que acoge a 1.300 alumnos.*

(pollo a la brasa) a un precio que anda entre 1 y 3 euros. El sushi es algo más caro, pero ojo, aquí nos lo cobran en muchos sitios más caro que en Japón. Finalmente, la alta cocina es cara, pero como aquí. Un menú en un restaurante tradicional de nivel puede costar entre 60 y 100 euros. En cualquier caso, casi todos los restaurantes ofrecen fórmulas y menús de los más variopinto, por lo que no es difícil encontrar una opción acorde a nuestro bolsillo.

- Pero hay que ir hasta allí. Y moverse por el país.

Tampoco es para tanto. Un amigo mío va a ir en agosto y el billete de avión le ha costado alrededor de 500 euros. Una vez allí hay albergues a muy buen precio y una gama de hoteles estupendos entre 60 y 120 euros. Para desplazarse, una buena alternativa es

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/cronicasjaponesas

DELICIAS DE JAPÓN

*Arriba: Dos imágenes del restaurante tradicional **Tofu-ya Ikai**, situado bajo la Torre de Tokyo, especializado en Tofu de calidad que elaboran en un obrador propio. A continuación dos platos de cocina Kaiseki (alta cocina japonesa), servidos en el restaurante **Meiji**, perteneciente al santuario del mismo nombre.*

*Sobre estas líneas, dos imágenes obtenidas en el restaurante **Nodaiwa**, especializado en anguila, uno de los platos más apreciados por los japoneses. A la derecha, el chef catalán **Josep Barahona Viñes**, que tras dirigir, entre otros establecimientos, un bar de pintxos que cosechó un éxito arrollador, regenta en la actualidad **L´estudi**, un minúsculo restaurante situado en una entrada de metro, en el que se preparan comidas exclusivas de gastronomía catalana y española para un solo grupo de 8 personas como máximo cada vez.*

>> Ekitaldi honen argazki gehiago: www.facebook.com/cronicasjaponesas

EL MERCADO DE TSUKIJI Y LA SUBASTA DEL ATÚN:

En Tokyo hay 12 mercados, uno por cada barrio, aunque el de Tsukiji es el más conocido por la importancia que en él tiene el pescado, materia prima esencial para los japoneses. Resulta todo un espectáculo acudir de madrugada a este espectacular mercado que ocupa 24 Km. cuadrados y al que acuden diariamente 13.000 trabajadores, y ser testigo de la subasta del atún que se realiza a las 6 de la mañana en punto (ver fotografías superores) en la que las empresas encargadas de las subastas tratan de conseguir el mejor precio para los enormes atunes pescados, desviscerados, desengrasados y ultracongelados a -50º en altamar. Lamentablemente, al viejo mercado de Tsukiji, abierto en 1935 le quedan dos telediarios, pues en 4 años como mucho será trasladado en su totalidad a las proximidades de la villa olímpica.
Y tras la subasta del atún, nada mejor que desayunar el ***Sushi*** *más fresco en alguno de los múltiples bares existentes en el mercado. Resulta especialmente recomendable el del* ***Sr. Isonoya*** *(en la fotografía), perteneciente a la tercera generación de uno de los puestos más antiguos del mercado, con más de 60 años. Isonoya lleva, en concreto, 40 años preparando sushi todas las mañanas. Una generosa ración en su puesto con 12 piezas, tortilla, sopa y te nos costará 2.500 yen (unos 18 euros).*

el tren bala, cuyo bono cuesta 200 euros a la semana. Y una opción genial es lo que hicimos nosotros, alquilar un coche, que viene a costar unos 30 euros al día, además de que la gasolina cuesta un 30% menos que aquí.

- Volviendo a la gastronomía, ¿qué le ha sorprendido en este viaje?

Como siempre, la frescura de los pescados y mariscos. Vi como metían a un pobre langostino todavía coleando en la tempura antes de servírmelo, y cuando solicité pez globo, mataron el ejemplar y me lo sirvieron troceado mientras todavía la carne pegaba respingos, es decir, los nervios todavía estaban trabajando... También me encantó la tempura, sencilla y sabrosa, nada que ver con lo que nos venden aquí como tal. Por otra parte, me llevaron a la isla de Hokkaido y me encantó como protegen su carne (muy buena, por cierto), los productos de su huerta, su leche, sus productos de temporada... es una filosofía muy parecida a la nuestra: respeto hacia el productor y cercanía del producto. "Kilómetro 0" a fin de cuentas. Creo que es una tendencia respetuosa con nuestro entorno que aporta salud y bienestar. Y por añadir algo, me ha sorprendido también el

GASTRONOMÍA DE PUERTAS ADENTRO

Los vascos y los japoneses tenemos mucho en común en materia gastronómica. Nos gusta el producto de calidad, por el que estamos dispuestos a pagar sin discutir, y nos gusta, además de salir a los restaurantes, cocinar en casa y compartir la comida con los amigos. Es parecido a lo que pudimos experimentar en casa del ***Dr. Shirota*** *el día de nuestra llegada a Japón.*

El doctor y sus amigos se reunen regularmente en casa de éste y, cual si una sociedad gastronómica se tratara, cada uno aporta algo de comer y/o de beber y todo el mundo puede pasar a la cocina a elaborar o emplatar sus adquisiciones. El ambiente es amistoso y relajado y a lo largo de toda la tarde y hasta bien entrada la noche, van desfilando por los platos y las mesas los más variopintos manjares. En la fotografía superior, ***Chihiro Otsuki****, cocinera que trabajó durante varios años en España y regenta un restaurante de cocina hispánica ("Amigo de San Isidro") en la zona de Shinjuku, le da los últimos toques a una ensalada al gusto occidental bautizada por ella como* ***"Ensalada Hernani"****. En las fotografías de la derecha, el Dr. Shirota y su mujer muestran un verdel pescado en la desembocadura del río Shimanto, en la isla de Shikoku, al sur de Japón. Esta exquisitez se come cruda, convenientemente desespinada y rellena de arroz, tras haberle dado un toque de soplete para tostar ligeramente la piel. También desfilaron ante nuestra vista y por nuestro paladar otras delicatessen como Funazushi, un pez muy valorado por los japoneses que se pesca en el lago Biwako, cerca de Kyoto, o el espectacular "Huevo de mil años", una exquisitez consistente en un huevo de pato que ha sido sometido durante varias semanas a un enterramiento en cal, lo que le proporciona un vistoso color verde y un olor que recuerda a las fuentes de "huevo podrido" de nuestra niñez, aunque en boca resulta delicioso.*

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/cronicasjaponesas

Sake. Lo tenía como un mal vino que se bebía caliente en los restaurantes japoneses y no es así, hay una gran variedad como en cualquier vino (dulce, seco, para tomar frío, para tomar caliente, para comer con carne, con pescado...) y creo que si lo promocionan correctamente, el sake puede ser un producto perfectamente exportable y merecedor de estar en cualquier mesa.

- ¿Cómo animaría a alguien que haya

KUSHIRO: DESTINO IDEAL PARA EL TURISMO FAMILIAR

La subprefectura de Kushiro, en la isla de Hokkaido, resulta un destino ideal para cualquier viajero y especialmente para el turismo familiar, pues está lleno de atractivos que pueden ser disfrutados por gente de todas las edades. Las dos fotografías superiores muestran la pesca del ***Wakasagi (Hypomesus nipponensis)****, pez que se pesca en agujeros en el hielo durante el verano y se prepara en tempura en los momentos inmediatamente posteriores a su captura. En el centro, a la izquierda, el* ***poblado de la tribu Ainu****, etnia originaria de Hokkaido, en el municipio de Akan, y a la derecha el* ***Café Onsen Konbou Akan****, donde podemos darnos un baño termal de pies mientras degustamos su exquisita repostería casera. Las fotografías inferiores muestran el establecimiento de* ***Akkanbe****, una granja familiar que comercializa su exquisita leche bajo la forma de diversos productos lácteos, y sobre estas líneas,* ***Miyuki Kawase****, fotógrafa y responsable del* ***Centro de interpretación de las grullas japonesas de Akan****, un lugar en el que a lo largo de todo el año pueden observarse estas aves que están consideradas como el símbolo nacional de Japón.*

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/cronicasjaponesas

RYOKAN: LA ESENCIA DE LA HOSPITALIDAD JAPONESA

*Aunque no resulta una opción económica, es recomendable realizar un esfuerzo y pasar una noche (o dos) en un **Ryokan** a lo largo de nuestra estancia en Japón. Son establecimientos tradicionales que buscan la perfeccion de la estancia del cliente ofreciéndole un confort fuera de lugar y una hospitalidad como sólo se puede encontrar en Japón. El personal se vuelca en el cliente tratándolo como si fuera un invitado. Las habitaciones cuentan con todas las comodidades y están cubiertas con tatami para que podamos estar descalzos durante toda nuestra estancia (De hecho, los zapatos se dejan en el vestíbulo del establecimiento). En el caso de este Ryokan, **Hinanoza**, situado a las orillas del precioso **lago Akan**, en la isla de **Hokkaido**, al norte de Japón, los servicios incluyen una sauna común, un baño termal común en la terraza superior del edificio y baños termales individuales en las suites que miran al lago. Las habitaciones son de estilo japonés, aunque las grandes suites cuentan también con camas convencionales por si alguien prefiere dormir sobre cuatro patas. La cena es de estilo **Kaiseki** (alta cocina japonesa) y son necesarias dos horas como mínimo para disfrutar plenamente de ella y de sus exquisiteces: Gamba viva en caldo de bonito y soja, Sashimi de ito, atún rojo, mero, erizo y camarón, Pez de roca con pasta de miso blanco de Kyoto y marrón de Hokkaido, Cerdo de Hokkaido con soja de miso, Arenque con flor de colza y verdura de montaña... En la imagen, Kensuke y Shigeru Takada, padre e hijo, los amables responsables de este establecimiento y del cercano hotel **Tsuruga Wings**, ambos pertenecientes a la cadena **Tsuruga Group**. Más información en la web www.tsurugagroup.com*

pensado en Japón como el destino para sus vacaciones pero no termina de decidirse?

Le recomendaría que no se lo pensara dos veces. Japón es, por una parte, uno de los destinos más seguros del mundo. La delincuencia está en unos niveles bajísimos. De hecho, los japoneses son víctimas habituales de robos al salir al exterior pues cometen la imprudencia de actuar y comportarse como si estuvieran en su país. Por otra parte, insisto y reitero que es un país asequible para todos los bolsillos. Quien quiera lujo, va a encontrar lujo asiático (y nunca mejor dicho): los hoteles más exclusivos, los restaurantes más caros, los comercios más exquisitos... pero quien tenga un presupuesto más ajustado va a encontrar una inmensa gama de hoteles, bares y restaurantes accesibles a cualquier presupuesto.

Por otra parte, aunque es cierto que las dificultades idiomáticas son patentes, ya que aunque pueda parecer lo contrario muy poca gente habla correctamente inglés en Japón, los japoneses se dejan la vida intentando ayudar a los turistas que puedan tener una duda o una necesidad. Son extremadamente amables y competentes, con lo que las carencias idiomáticas quedan suplidas por esa voluntad innata de ayudar y ser útiles.

- ¿Y a quien ya esté animado? ¿Qué le recomienda?

Si viaja en grupo o incluso en pareja, mi recomendación es alquilar un coche. El tren bala nos permite viajar de ciudad en ciudad pero la libertad que proporciona el coche y el viajar sin rumbo fijo por Japón es toda una experiencia. Y, por supuesto, que visiten todo lo que puedan, que es posible que no vuelvan a Japón en la vida. Además de Tokyo y Kushiro, los dos sitios que he visitado en esta ocasión, en mi anterior viaje pude conocer otros destinos que me dejaron maravillado como la pequeña ciudad de Nikko, tranquila y relajante, llena de templos bellísimos; Kyoto, que guarda en sí la esencia del país, Shirakawa, una preciosa localidad llena de viviendas de madera con techos de paja, los Alpes japoneses, el monte Fuji y los lagos que lo rodean, la ciudad de Yokohama con su barrio chino, Sapporo, que celebra en agosto la Feria de la cerveza... y eso tan sólo es una pequeña parte de las posibilidades que ofrece este maravilloso país.

>> Ekitaldi honen argazki gehiago: www.facebook.com/cronicasjaponesas

ESPECIALIDADES POPULARES DE KUSHIRO

La ciudad de Kushiro ofrece una buena cantidad de especialidades que, además de por su originalidad, destacan por su precio popular. En el mercado de pescado ***Washo Market*** *(página anterior), puede practicarse el* ***Katedon****: Primero elegimos el tamaño de nuestro bol de arroz y luego vamos puesto por puesto eligiendo el pescado con el que completaremos nuestro almuerzo. Se ofrece ya limpio, cortado y con el precio claramente marcado. Por un precio de risa podemos completar un copioso bol de arroz y pescado mezclando las más diversas especies y comerlo en las mesas dispuestas para ello en mitad del mercado. (Anecdóticamente, tuvimos el dudoso honor de ser unos de los últimos occidentales en probar ballena con este sistema, antes de que el tribunal de la Haya prohibiera a Japón el 31 de marzo la pesca de estos cetáceos).*

En esta página, otras dos especialidades que merecen la pena ser conocidas y degustadas. Arriba, el veterano cocinero ***Koizumi Shunichi*** *y su hija, propietarios del restaurante* ***Izumiya****, nos muestran los Spaghetis Izumiya y el* ***Spakatsu****, una especialidad de pasta con carne de cerdo ideada por este cocinero en los años 60 y que se ha extendido a todo Japón con la misma denominación. "Si hubiéramos registrado el nombre"... se lamentan bromeando. Los menús en Izumiya rondan los 1.300-1.500 yenes (9-12 euros). Abajo a la derecha, una atractiva y divertida especialidad de Kushiro: la* ***Robata****. Se trata de unos restaurantes cuyas mesas llevan una parrilla incorporada en la que asamos al gusto los pescados, mariscos y demás productos que nos van ofreciendo. En el restaurante* ***Robata Renga****, en pleno centro, un menú completo que incluye Sashimi, Pescado, Ostras, Almejas, Langostinos, Fritos, Arroz, Sopa y Té cuesta 5.000 yenes (36-38 euros) con barra libre de bebida.*

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/cronicasjaponesas

IMANOL A. SALVADOR

VARIOS CHEFS GUIPUZCOANOS TOMARON PARTE EN LA FERIA GASTRONÓMICA "FOOD IN SUD" DE MARSELLA

Entre el domingo 16 y el martes 18 de marzo tuvo lugar en Marsella la primera edición de Food in Sud, el primer Salón Mediterráneo de la Restauración, una feria dedicada a la gastronomía, la hostelería y la restauración que reunió bajo un mismo techo a varias docenas de chefs y cientos de expositores alrededor de un intenso programa de eventos y demostraciones culinarias en el que también tomó parte una representación de cocineros provenientes de Gipuzkoa.

La delegación guipuzcoana estaba compuesta por **Rubén Trincado** (Restaurante Mirador de Ulia, Donostia), **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia, Donostia) y **Félix Manso y Ángela Basabe** (Gaztelumendi-Antxon, Irun). El grupo fue acompañado por **Josema Azpeitia**, de Ondojan.com y la visita fue coordinada por **Juan Luis Caballero**, de la agencia Alfil de Irun, quien también se encargó de organizar la presencia en la feria de algunas firmas comerciales de nuestro territorio como **La Gula del Norte** o **Precocinados Ameztoi**.

Arriba: *foto de familia de los chefs asistentes.* ***Sobre estas líneas:*** *los miembros de la delegación guipuzcoana en la entrada.*

Con Lionel Levy y Michel Portos

Los chefs guipuzcoanos llegaron el domingo a mediodía a la feria para poder conocer el lugar en el que iban a llevar a cabo sus demostraciones. Al atardecer, fueron recibidos en el Hotel Intercontinental por **Lionel Levy**, chef del restaurante del hotel, poseedor de una estrella Michelin, que les mostró las cocinas y dependencias del espectacular establecimiento. A continuación, Levy y la delegación guipuzcoana se trasladaron a cenar a Le Malthazar, restaurante dirigido por **Michel Portos**, chef que alcanzó 2 estrellas en su etapa al frente de la cocina del hotel Saint-James, cerca de Burdeos y que hoy en día practica una cocina sencilla y sin complicaciones en su ciudad natal.

>> Si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 63)

Arriba: *Dos momentos de las demostraciones gastronómicas realizadas, por una parte, por Xabier Zabaleta (Aratz Erretegia) y Rubén Trincado (Mirador de Ulia) y, por otra, por Félix Manso y Ángela Basabe (Gaztelumendi-Antxon).*
Sobre estas líneas: *Los chefs guipuzcoanos ante el impresionante Hotel Intercontinental, a cuyas dependencias realizaron una pormenorizada visita de la mano del chef del mismo, Lionel Levy, poseedor de una estrella Michelin, que posa con el grupo en la fotografía de la derecha.*

Demostraciones gastronómicas

El lunes fue el día en el que los guipuzcoanos brillaron con luz propia en el salon. A las 11 de la mañana, Rubén Trincado y Xabier Zabaleta llevaron a cabo ante el numeroso público una demostración basada en la fusion de sus dos cocinas: la tradicional de Zabaleta y la innovadora de Trincado. La curiosa propuesta se concretó en dos platos: por una parte, una preparación de lengua y alcachofa sobre una lámina de coca acompañada de pure de calabaza, papada ibérica y trufa; y por otra parte una cigala salteada con setas servida sobre un hueso de vaca con su tuétano. Ambas preparaciones fueron servidas en forma de pintxo al público asistente. La demostración finalizó con una chuleta de ternera asada por Xabier Zabaleta a la manera tradicional y servida también al afortunado público.

Dos horas más tarde fue el turno de Félix Manso y Ángela Basabe, que protagonizaron una demostración de tapas junto al joven chef marsellés **Guillaume Jullian**. Los responsables del Gaztelumendi de Irun elaboraron un Bombón Ferrero Rocher de foie y un Boca-bits con berberechos, gulas y langostinos. El chef francés demostró también su savoir faire en el mundo de las tapas con una Tortilla de patata con jamón servida en su huevo y un Tartar de caballa con chorizo y queso manchego, tapas con las que el simpatico Jullian quiso dejar patente el amor que siente hacia la cocina española. La demostración de tapas se complementó con la degustación de cuatro vinos de la D.O. Côtes du Rhone seleccionados y servidos por el Sommelier **Nicola Ongue**. Ambas demostraciones contaron con la colaboración de Josema Azpeitia que actuó de presentador y traductor y rellenó algún pequeño hueco no previsto por la organización.

"Batalla" entre Cabello y Bérard

También se encontraba presente en el salon el cocinero valenciano, residente hace unos años en Donostia, **Héctor Cabello**, quien protagonizó una "batalla" amistosa entre las tapas de la Provenza y las tapas españolas con su amigo, el chef **Jean-François Bérard**.

Los cocineros guipuzcoanos terminaron su presencia en la feria participando en la fotografía de grupo que reunió a los más de 80 chefs acreditados en Food in Sud, y acudiendo a una cena en el elegante "Palais du Pharo". Finalmente, pudieron disfrutar de una mañana libre en Marsella antes de emprender el camino de vuelta a casa.

MIKEL CORCUERA

CATA DE CHULETAS Y VINO EN PATXIKU-ENEA

El 10 de marzo, tuvo lugar en el Asador Patxiku-Enea de Lezo, la **IV Jornada de Txuleta y Vino,** organizada por Manu Méndez, el dinámico responsable de la Vinatería de Gros, presidente también del Club de amigos del vino Baccus. Manu organiza año tras año esta actividad con el fin de unir en una misma mesa a diferentes personalidades del mundo del vino y la gastronomía y poder comparar las diferentes características de carnes de diferentes razas y procedencias, algo que raramente puede hacerse de otra manera, pues cada restaurante cuenta con su proveedor, que hace que la carne de cada local cuente con unas características que apenas cambian de una cinta a otra.

Carnes no habituales

Así pues, en Patxiku-Enea **ese lunes no fueron asadas las carnes del proveedor habitual de la casa, sino las elegidas por Manu Méndez**, procedentes de diferentes cárnicas que trabajan con diversas razas bovinas. Las especies degustadas, en concreto, fueron dos vacas frisonas (una asturiana y una gallega), una alemana de raza Charolais y una cuarta alemana de raza Simmental. La frisona de Asturias fue la que más satisfizo a los asistentes en la cata tras valorar diversos parámetros tales como la presentación, los aromas, la tex-

Arriba: El grupo que protagonizó la cata de chuletas y vinos.

A la derecha, Aitor Manterola y su padre, Emilio, vigilando la parrilla de Patxiku-Enea.

En la página contigua, varias imágenes del evento:

Los vinos y chuletas catadas, una de las porciones de chuleta ya asada y lista para ser degustada, y dos imágenes protagonizadas por Guillaume Martineau, Lino Garaiar, Aitor Manterola y Luis Mokoroa

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 63)

tura, el sabor y la persistencia. También gusto mucho la frisona gallega, aunque hubo quien la consideró más grasa y por tanto menos atractiva al paladar que su pariente asturiana.

Remarcable selección de vinos

En cuanto a los vinos que acompañaron a la degustación, los asistentes a la cata tuvieron el placer de probar **cuatro joyas de François Lurton**, en concreto los vinos Alka Carmenere 2010 (Colchagua, Chile), Le pas de la Mule 2010 (Côtes du Roussillon, Francia), Chacayes 2009 (Mendoza, Argentina) y Campo Elíseo 2006 (Toro, España). Guillaume Martinau, enólogo y responsable de las bodegas, acompañado de su esposa Nathalie, amenizó la degustación con pormenorizadas explicaciones sobre sus vinos y contagió a los asistentes la pasión que siente por su trabajo. Guillaume lleva muchos años trabajando para François Lurton, representante de la 5ª generación de la legendaria familia bordelesa asociada desde siempre a la elaboración de vinos de prestigio y que fue pionero, junto con su hermano Jacques de la realización de vinos de calidad en Argentina y Chile. Separado profesionalmente de su hermano desde 2007, François sigue creando excelentes vinos en ambos países, así como en España y Francia.

Los responsables del Asador Patxiku-Enea, Aitor Manterola y su padre, Emilio, demostraron a los allí reunidos que en un asador, por muy tradicional que éste sea, puede seguir habiendo sitio para la sorpresa, ofreciendo antes de la degustación de txuletas una serie de entrantes entre los que destacó y sorprendió el Hígado de rape así como el espectacular Foie a la parrilla, dos platos que deberían tratar de buscar un hueco en la carta habitual del asador. Aitor alabó especialmente el foie, un producto del que se aprovisiona en la casa Rougié, de la que el joven restaurador destacó su calidad y seriedad. Según afirmó Aitor, lo más importante del foie es que el tiempo entre el sacrificio de la oca y el de la elaboración del foie sea lo más corto posible. Según explicó Manterola, la casa francesa ha desarrollado un sistema mediante el cual a los 40 minutos de matar la oca, el foie es ultracongelado a 80 grados bajo cero. Esto hace que el producto mantenga el sabor y los aromas de un foie recién elaborado. Finalmente, el pan, de estilo francés con un característico aroma a miel, fue proporcionado por Ogi Berri.

Acudieron a esta interesante cata diferentes personas relacionadas con los vinos y la gastronomía como **Manu Méndez** (Vinatería), **Aitor Manterola** (Patxiku-Enea), **Lino Garaiar** (Cárnicas Luismi), **Iñaki Elizondo** (Cárnicas Guikar), **Guillaume Martineau y Nathalie Martineau** (Bodegas Lurton), **Aitor Olano** (Restaurante Izkina, Pasaia), **Luis Mokoroa** (Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía), **Adolfo de Pedro** (Representaciones Adolfo de Pedro), **Ramón Eder** (Club de amigos del vino Baccus), **Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa** (Ondojan.com).

RESTAURANTE PATXIKU-ENEA

Bº Gaintxurizketa - LEZO
Tf: 943 52 75 45
www.patxikuenea.com

JOSEMA AZPEITIA

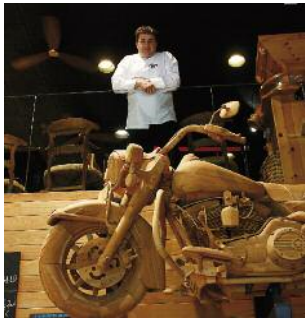
ROUTE 33: EL OLIMPO DE FÉLIX GARRIDO

Hemos estado ya varias veces en Route 33, y aunque habíamos probado diversos pintxos, platos combinados y hasta su menú, todavía no habíamos degustado la cocina más personal de **Félix Garrido**, sus platos de carta, los que reflejan de manera más clara la trayectoria de este errenteriarra que ya con 14 años se coló de refilón en la cocina de Arzak, donde su hermana Pati era jefa de repostería, y escaló hasta llegar a 2º de cocina.

Félix siempre ha sido un cocinero inquieto. Estando en el alto de Miracruz aprovechaba sus vacaciones para seguir aprendiendo en restaurantes de la talla de **El Bully, el Racó de Can Fabés o el Bodegón Alejandro**, cuando éste estaba dirigido por Martín Berasategui. Y cuando montó su proyecto personal, el restaurante Hernialde de Tolosa, tampoco se cruzó de brazos y ganó el Concurso de Jóvenes Cocineros de Euskadi así como el Campeonato de pintxos de Alubia de Tolosa.

Hoy en día Félix dirige la cocina de Route 33, el proyecto de la familia Altuna, fundadores de Ogi Berri, iniciado en Alegia, ampliado el año pasado a Hondarribia y que muy pronto contará con un tercer local en Lasarte. **En Route 33, Félix ofrece una cocina tradicional basada en el producto de temporada y adornada con los toques actuales y personales que no pueden faltar en las creaciones de un cocinero con un bagage como el suyo.** Además de los platos que comentamos en la página siguiente, Félix destaca otras propuestas como el Carpaccio de gambón, plato que no sale mucho pero que Garrido califica de "genial", el Cogote de merluza o la Costilla de cerdo ibérico con parmesano y módena, otro plato para chuparse, literalmente, los dedos.

Route 33 ha sido una de las más agradables sorpresas hosteleras de los últimos años. Este exitoso local es un **centro de ocio integral que aúna bar, cafetería, panadería, museo y hasta txikipark, complementado con una tienda de delicatessen dirigida por Lukas Gourmet**. En Route 33, abierto con cocina ininterrumpida de 5 de la mañana a 12 de la noche podemos cubrir cualquier necesidad gastronómica, desde el pintxo de media mañana hasta una exquisita cena, todo con una relación calidad-precio difícil de superar.



En este Olimpo gastronómico, Félix se mueve como pez en el agua y no cesa de idear nuevos proyectos. En este momento baraja un libro sobre bocadillos y planea también montar una txipironera delante del restaurante para ofrecer sardinas, mollejas y otros productos al espeto, tal como se hace en el Mediterráneo. Se trata tan solo de dos de las muchas ideas que pululan por la mente de este chef que todavía, sin duda, dará mucho que hablar.

ROUTE 33

Poligono Bazurka, 1. ALEGIA.
Tf: 943 69 86 04.
www.hogeitahamahiru.com

FOTOGRAFÍAS: RITXAR TOLOSA

1

2

3

4

5

6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: GRAN DOMINIO DE LA COCINA TRADICIONAL Y CLAROS TOQUES PERSONALES

Félix Garrido trabaja una cocina suculenta, con alma y sabor, que oscila entre los platos asentados de la carta y los productos de temprada como el espárrago o el cabrito, que ahora están en su mejor momento.

1.- Ensalada de pulpo con cogollo y tomate: Una presentación de 10 para un plato en el que todo está perfecto: la textura de la patata, el tamaño de las láminas de pulpo y su punto de cocción, el aliño de vinagre de Jerez, el tomate a la plancha, el punto justo de pimentón... un plato inmaculado.

2.- Espárragos de Lodosa con vinagreta de tomate: Poco que añadir sobre un plato en el que prima, ante todo, la calidad del espárrago. En realidad, este plato no necesitaría ni la vinagreta, aunque hay que admitir que le va de cine.

3.- Raviolis rellenos de hongos y foie: Una creación con la que Félix ha logrado cautivar a los clientes más tradicionales del establecimiento. Un plato contundente, suculento y equilibrado que esperamos volver a probar en temporada de hongos.

4.- Esfera de verdura rellena de txangurro con salsa de txipirón y jamón crujiente: Este suculento plato es, a fin de cuentas, una puesta en escena personalizada de la merluza rellena de txangurro de toda la vida, solo que Félix le añade una serie de toques personales que hacen que el plato nos parezca sublime: el jamón, que además de complementar de maravilla al pescado, aporta su excelente sabor y una sorprendente textura crujiente, y el alga de mar frita con aceite de sésamo que añade a la merluza unos matices marinos muy oportunos. El aceite de cebollino completa este plato, exquisito, que nos produce una auténtica explosión de sabor en boca.

5.- Cabrito al horno: Una de las grandes especialidades del local. Los cabritos son de la raza autóctona vasca Azpigorri y proceden de Bedaio y del caserío Zaragoza de Orendain, en comunión total con la filosofía de Kilómetro 0. Jugoso, sabroso y acompañado de su ensaladita, este plato está disponible todo el año en la carta de Route 33.

6.- Tarta helada: El actual postre de la casa, como no podía ser menos, está elaborado por Ogi Berri, que cuenta con una gran gama de tartas y pasteles fabricados de manera artesana. En cualquier caso, aunque es la parte de la comida en la que menos se tiene que complicar, Félix Garrido sigue elaborando una serie de postres tradicionales como Arroz con leche, flan, cuajada... hechos día a día a la manera de siempre.

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!

> PINTXO DE TEMPURA DE VERDURAS Y TXIPIRON

Fotografía: JOSÉ LÓPEZ (www.joselopezfotografo.com)

Ingredientes

Brócoli; Guindilla; Txipiron; Café en polvo; Polvo de té verde; Pimentón de Ezpeleta; Sal; Aceite para freír. Para la masa de tempura: 200 g de harina; 1 huevo; 200 cl de agua fría; Unos cubitos de hielo

Elaboración

Primero, elaboramos la masa de tempura. Para ello, batimos un huevo y mezclamos el agua con el hielo. Seguidamente, mezclamos una parte de harina y una parte de agua con el huevo, sin batir mucho. (Puede quedar algo de grumo de harina).

Troceamos los brócolis y los pasamos, junto a las guindillas y los txipirones por la masa y los freímos en el aceite a 180º C.

Egilea / Autor:
Hitoshi Karube
REST. TXUBILLO
Matia, 5 (callejón)
DONOSTIA
Tf. 943 21 11 38

Mezclamos la sal con un poco de café.

Preparamos sal de té verde y sal de pimentón de Ezpeleta de la misma forma que hemos preparado la sal de café.

Servimos en cada pintxo un trozo de brócoli, una guindilla y un txipiron, y los acompañamos de las diferentes sales que hemos elaborado.

> El local

> Txubillo: fusión vasco-japonesa

La tempura de verduras y txipirón es uno de los pintxos reseñados en el libro **"Pintxos de Vanguardia a la donostiarra", recientemente reeditado y publicado por Josema Azpeitia**, miembro del equipo de **Ondojan.com**, de la mano de la editorial **Ttarttalo**. Es, asimismo, el bocado que hemos elegido para ilustrar la portada de este ejemplar de la revista casi monográficamente dedicado a Japón. Txubillo es uno de los más originales restaurantes de Euskal Herria, en el que se **fusiona la gastronomía vasca con la cocina del imperio del sol naciente**.

Además de platos como la Anguila, la Degustación de Sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... en Mesón Txubillo podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos vasco-japoneses**: Rollito de txistorra, Tempura de brócoli, Brick de langostino, Maki sushi de atún y surimi, Bacalao gratinado con crema de ajo, Buta-no kakuni (panceta de cerdo), Manchón de pato con salsa "Miso Hachou"... y los más golosos pueden terminar con los **pintxos dulces** Panacotta de Té Verde o Brownie de chocolate. Una comida en Txubillo ronda los 25-30 euros y una degustación de pintxos nos saldrá por un precio aún más asequible. En este local de apariencia tradicional podemos también, por supuesto, beber **Sake**, que se sirve por chupitos, por copas o en jarritas, y también tendremos la oportunidad de degustar cerveza japonesa.

"Pintxos de Vanguardia a la Donostiarra" recoge otras 7 recetas ofrecidas por este bar, así como otros 96 pintxos ofrecidos por algunos de los bares de pintxos donostiarras que más han renovado los últimos años el mundo de la cocina en miniatura.

Encuentra más recetas en...
www.ondojan.com
RENOVADA
¡tu gastroweb!

Antxoa Freskue!!!!

Los responsalbes del **Grupo IXO** sorprendieron muy gratamente a todos los que se dieron cita el pasado 3 de abril en el **Bodegón Alejandro** con la proyección de un documental datado de 1957 y dirigido por Carlos de Llanos sobre la pesca de la antxoa en el puerto donostiarra a mediados del siglo XX. A continuación, **Sebastián Aranguren**, gerente de **conservas Nardín** y **Garbiñe Urbieta** hicieron una demostración de pelado a mano de sus antxoas, que pudieron ser degustadas por el público asistente, al igual que una serie de pintxos (Lasaña de antxoa, revuelto de antxoa...) elaborados por el equipo dirigido por **Inaxio Valverde** quien explicó que, a pesar de que este año viene con retraso, la antxoa se merecía este homenaje como producto emblemático, entre otros, del bodegón.

ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

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

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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

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

Txintxarri es un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias (en temporada); Ensalada templada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones. Carta:** 30€ **Menú del día:** 10€ *(sábado mediodía incluido)* **Menú del domingo:** 16,50€ *(Café incluido)* **Menús para grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ (Pueden consultarse en la web) **Cierra:** Lunes por la tarde (en invierno, tardes de lunes a jueves). **Tarjetas:** Todas. Parking.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

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

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

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**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas.** Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

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

Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri.** Urbitarte cuenta durante todo el año con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o *la Costilla de ternera a la parrilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o mamia* o el *Flan de naranja*. El **Menú de sidrería** *(Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces)* se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo...* **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas. Carta:** 30-35 €**Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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

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) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

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

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

Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** *(Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...)* y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú...* **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia (especial):** 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

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

Dirigido por el cocinero ordiziarra **Juan Manuel Pérez,** 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.**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas.** Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra*, la *Ensalada templada de almejas y gambas,* o los 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. Amplio aparcamiento junto al local.

RK JATETXEA

BEASAIN

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO

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

Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **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 cochinillo 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 primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€(lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

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

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

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

PLAZA DE AMASA
TEL. 943 69 12 10
www.iturrigoxo.com

Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como el bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradidional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y exóticos. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso*, *Rabo en salsa, Carrilleras estofadas, Ensaladas templadas, Alubias de Tolosa con sus sacramentos, Paletilla de cordero rellena, Bacalao en salsa verde, Cochinillo asado (los fines de semana y bajo encargo)*... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente.. **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Medio menú:** 7,50€ (Café incluido) **Menú Fin de semana:** 23€ **Menú de sidrería:** 22€ **Tarjetas:** Todas. **Cierre:** Martes (invierno).

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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

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

KANTABRIA

EIBAR

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

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

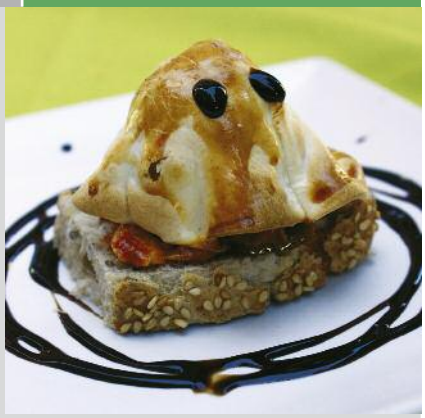
Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre** y **Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada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

VIENTO SUR

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

ELGOIBAR

BERNARDO ECENARRO KALEA, 17
TEL. 943 03 34 53
www.vientosur21.com



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la Gastroteka Viento Sur para ofrecer en Elgoibar **un lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general**. En su zona de bar-cafetería pueden degustarse o comprarse **más de 100 vinos de diferentes países y denominaciones de origen** así como picotear o compartir **Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos y diferentes pintxos** como *Fantasma de atún con pipperrada* (ver fotografía), *Manitas de cerdo con panceta ibérica, Foie a la plancha con compota de manzana, Salpicón de pulpo, Longaniza de Teruel a la plancha, Morros en salsa*... así como la *Tortilla de patata* de toda la vida. Además de atender el bar, Carlos dirige el **Gastroclub** en el que toma parte sin compromiso todo aquel que lo desea (basta con dejar el teléfono o el e-mail) y en el que organiza regularmente **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc**. Carlos se encarga también de distribuir **vinos al por mayor para hostelería** y ha sido el impulsor y organizador de diferentes eventos como el Pintxo-pote o el exitoso **Concurso de Pintxos Eróticos de Elgoibar**.

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

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 móndena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonte con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

GABIRIA

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. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
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.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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

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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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

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:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

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

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

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 cochinillo*.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

El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 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 y un Sol en la Guía Repsol 2013.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e 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.

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
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 Cochinillo 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:** 11€ **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.**

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta*... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

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.

PATXIKU - ENEA

LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

Bº GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com

Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 **por Emilio Manterola**, y dirigido hoy por sus hijos **Aitor y Karmele**, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luismi", Besugo, Rape de Ondarroa, Rodaballo salvaje, Cogote de merluza, Ensalada de ventresca con pimientos asados, Ensalada templada de marisco, Pulpo a la parrilla, Revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ETXE ZURI

OLABERRIA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ETXE ZURI BASERRIA
(ERREKALDE AUZOA)
TEL. 943 88 20 49
www.etxezurisagardotegia.com

Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao, Rape a la brasa con salsa de gambas y almejas, Txipirones a la plancha, Tarta de queso...* Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor de mesas corridas, con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido y acogedor, con acceso directo a la terraza. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 19€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 30-32€ (en función del consumo de carne) **Menú sidrería (con costilla):** 26€ (café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

ALBISTUR

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

OIARTZUN

KLARENE PLAZA (Bº ALTZIBAR)
TEL. 943 49 07 11
www.albisturjatetxea.com

Los donostiarras **Miguel Montero y Micaela Benavente** dirigen, desde 1997, este veterano establecimiento que cuenta con más de 40 años de historia. En su comedor nos encontramos con una **cocina tradicional en la que cobra gran importancia la utilización de productos de temporada**, a poder ser locales. Entre semana se ofrece un cuidado menú del día y los fines de semana un ajustado y exitoso menú especial. En temporada, además, se sirven platos de caza, principalmente paloma y perdiz. Otras especialidades son los *Crêpes de txangurro, Salteado de verduritas, Revuelto de hongos del país, Lomos de merluza con salteado de hongos y cigalas, Chuleta de buey...* Entre los clientes habituales tiene gran éxito el postre conocido como *"Aitona" (Helado, Armagnac y nueces tostadas)* que ya era un clásico en el Albistur antes de la llegada de los actuales propietarios, y al que Miguel y Micaela han añadido, sabiamente, la *"Amona" (Natillas, galleta emborrachada y merengue gratinado)*. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12€+IVA **Menú de fin de semana:** 16€+IVA **Menú Especial:** 25€+IVA **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

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 ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o 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:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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

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

MATTEO

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.net

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

Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre 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 terraza 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.**

ALDASORO

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo *(Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...)*. Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** *(De langosta, de bacalao, de txipirón...)*, los **Pescados frescos** *(Besugo, Rodaballo...)* o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros *(Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...)* La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

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

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 Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez*... **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD SOBRE EL PUERTO

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

Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terraza sobre el puerto de Pasaia**: *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 salvaje, Bacalao Mirones, Cochinillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...* **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€(Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y MARISCOS FRESCOS

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

Txemari 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, Embutidos de Encinar de Cabezón, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo...* También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (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 minusvalidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

JAI ALAI

URRETXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10 TEL. 943 25 38 84

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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

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

Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Souflé 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).

OIHARTE SAGARDOTEGIA

ZERAIN

Bº IRUKARTE-GAIN (CTRA. ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13
686 29 91 58

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI

La familia Eguren dirige desde 2002 la casa rural Oiharte y desde el 2010 la sidrería, ambos enclavados en los terrenos de un precioso caserío. Aunque llevan elaborando sidra toda la vida, hace tres años dieron el paso a la producción industrial, y ésta puede ser degustada directamente de los depósitos de inoxidable. En esta sidrería elaboran, además, **Sidra Ecológica Certificada**, que también puede ser degustada en su depósito. Oiharte ofrece **cenas con menú de sidrería de martes a sábado y comidas los viernes, sábados y domingos**. Fuera de esas fechas, se abre para grupos a partir de 10 personas. Entre mayo y diciembre, este local es un asador en el que pueden degustarse platos como el exitoso *Bacalao a la parrilla, Revuelto de hongos o zizas, Ensalada templada de bacalao, Cordero a la parrilla, Pescados a la parrilla, Chuletón de buey...* **Menú de sidrería:** 32€ (incluye café y txupito de patxaran) **Menú infantil:** 12€. Amplio parking propio.

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES EN UN ENTORNO SINGULAR

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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato, Parrillada de marisco, Cordero o cochinillo 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.**

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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 Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatín 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.

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20 (EITZA)
TEL. 943 72 27 86

COCINA CASERA EN UN LOCAL DE TODA LA VIDA

Desde 2011, las hermanas **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **línea de cocina tradicional y trato directo y cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos de elaboración casera como *Jamón de paletilla, Espárragos rellenos, Bacalao ajoarriero, Bacalao con salsa de piquillos, Txipirones en su tinta, Rabo en salsa al vino tinto, Callos caseros, Albóndigas*... No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tigres*. Además del menú y carta, en su bar podemos optar por una buena selección de **pintxos, bocadillos, cazuelitas y platos combinados**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día:** 10€ (café incluido) **Carta:** 15-20€. **No cierra.**

SASKI

ZUMARRAGA

PIEDAD, 4
TEL. 943 72 13 97
www.facebook.com/SaskiTaberna

GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y VINOS EN LA CUESTA DE LOS CESTEROS

Gaizka Alberdi e Iñaki Gereñu dirigen desde 2010 este bar situado en la popular "cuesta de los cesteros" que **ha ganado cuatro veces el Concurso de pintxos de Zumarraga**. En Saski la oferta en miniatura se cuida de forma especial. Buena prueba de ello es su tentadora y colorida **barra de pintxos, bien provista todos los días desde las 9 de la mañana**, y sus pintxos calientes de fin de semana como *Foie con manzana caramelizada, Crêpe relleno de hongos, Brocheta de pulpo, langostino y sepia*... Son también destacables las **raciones** como *Pulpo a la gallega, o los Huevos estrellados en tres versiones: Verdes (con patata panadera y pimiento verde), Rojos (con txitxa de chorizo y pimientos rojos al horno) y Negros (con hongos y morcilla)*. Completa la tentadora oferta de este local una **gran variedad de vinos con alrededor de 100 referencias** de las más diversas denominaciones de origen. **Menú del día (1 plato):** 7,50€ **Menú del día (2 platos):** 10,50€ (En ambos casos se incluye pan, bebida y postre)

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

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

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

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

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

AMETZAGAÑA

DONOSTIA

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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas.** La cafetería abre todos los días con desayunos y pintxos todo el día y por las noches se sirven Platos combinados, Bocadillos, Pizzas, Hamburguesas y Raciones. Los sábados y domingos a mediodía hay, además, servicio de restaurante. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante, Milhojas de foie y queso de cabra, Ensaladas templadas, Cogote o cola de merluza a la parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, Sorbetes caseros*... Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** (40 - 60 euros por habitación doble). **Menú Ametzagaña:** 25€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía: Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.**

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
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 agridulce, 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.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO

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

Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei,** sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre *(Falsa lasagna de 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, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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

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

CAPRICHO

DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS Y GENEROSAS MARISCADAS

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

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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

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

Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª 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 verduritas, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas...* y suculentas **cazuelitas** 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

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 **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinillo 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

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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 de Gipuzkoa de 2013. 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:** Jueves

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 hojaldre, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

GARIBAI 21

DONOSTIA

C/ GARIBAI, 21
(CENTRO)
TEL. 943 43 31 34

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR

Edu Rubio, propietario del establecimiento delicatessen Don Yantar (Plaza Atotxa, 4), ha tomado las riendas de la cafetería Cafeteria Garibai 21, situada a un paso de la Avenida y a tiro de piedra de la Parte Vieja y la plaza de Gipuzkoa. En su cafetería, **Edu nos ofrece a precios populares los excelentes productos que distribuye en Don Yantar: Vinos de pago, embutidos ibéricos, de Teruel de León... cervezas artesanas, morcillas de Cárdeña...** Los viernes habrá **pintxopote de 20:00 h. a 22:00 h**. y todos los días hay **Vermouth-pote a 3 euros** con un vermú artesano de levantar la boina con el que regala el pintxo "pikoleto" de sardina ahumada y pimiento confitado. Garibai 21 abre todos los días a las 8 de la mañana y desde primera hora ofrece desayunos, también a precios populares, y las primeras tortillas empiezan a ocupar su barra.

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo 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 cochinillo asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA

DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros.**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla *(Rodaballo, Chuleta...)* y platos creativos *(Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinillo 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.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitakahashi.com

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto **el primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna:** *Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri* (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe, Tempura de langostinos y de verdura, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas...* **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

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, 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:** 29€ **Menú degustación:** 38€ **Menú infantil:** 15€ (Menús con bebida e IVA incl.)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

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

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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

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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

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

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

MAMISTEGI

COCINA CASERA ACTUALIZADA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

DONOSTIA

Pº DE ORIAMENDI, 14 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.facebook.com/mamistegi.jatetxea

Desde febrero de 2013 el restaurante Mamistegi está dirigido por **un nuevo equipo, joven y cargado de ideas, que ofrece una cocina alegre y colorista, de base tradicional, salpicada con toques de autor y elaborada de manera casera con productos frescos y de temporada**. Este restaurante, situado a un paso del Basque Culinary Center y frente al Colegio Alemán cambia dos veces al año su carta ofreciendo platos como *Ensalada templada de tomates confitados, mozzarela de búfala y rúcula; Pulpo en taquitos, patatitas, aderezado con vinagreta de ibéricos; Txipirones a la plancha con ajilimoili y trazos de su tinta; Txuleta de viejo; Presa ibérica guisada, reducción de su salsa con crema ligera de patatas; Torrija empapada en nata y huevo, caramelizada a la sartén; Tarta de queso horneada y frutos rojos*... Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **diferentes opciones de picoteo como Pintxos, Raciones, Platos combinados, Bocadillos... Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 13€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche, lunes todo el día y martes noche.

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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

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

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

DONOSTIA

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

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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

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

MUNTO

DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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

NARRIKA

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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** (*Espaghettis 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.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos localesl de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Thailandesa, 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 (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares*... En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales, Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *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.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

DONOSTIA

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

Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradiclonales como *Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokotxas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación, Cordero asado por encargo y Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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

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

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

AVDA. ZARAUTZ, 85 (LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com

El Teresatxo actual fue inaugurado por **Garbiñe Arrizabalaga** en el mismo emplazamiento del bar original abierto por su abuela María, siguiendo la misma filosofía: un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas** servidas hasta las 11 de la noche, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate*... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las hermosas y asequibles **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

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

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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

En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan*... Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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

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.**

TXUBILLO

DONOSTIA

FUSIÓN VASCO-JAPONESA

MATIA, 5 -CALLEJÓN- (EL ANTIGUO)
TEL. 943 21 11 38

TXUBILLO
BERTAKO ETA JAPONIAR SUKALDARITZA
COCINA VASCO-JAPONESA
バスク日本料理

Mesón Txubillo no tiene nada que ver con los habituales restaurantes japoneses. Con apariencia de merendero tradicional con paredes de piedra y dirigido por **Hitsoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: *Tempura de verduras variadas, Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, Tataki de solomillo, Presa de cerdo ibérico con salsa de miso, Degustación de Sushi...* Todo servido en generosas raciones ideales para compartir. También llama la atención su original carta de pintxos vasco-japoneses, y su cuidada variedad de vinos. **Carta:** 20-25€. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

TXULETA

DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y EXCELENTE PARRILLA

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

Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto....* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, 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 pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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

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 **Marili**. 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 vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **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.

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO
La gran taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja). 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuetxe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

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

Algorri. Pol. Zuatzu -Errotaburu-. 943 218479

ALL I OLI
Cocina catalana de montaña
Cº Okendotegi, 2 (Martutene). 943 46 02 96

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubieta). 943 366572
Aloña Mendi. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104

AMETZAGAÑA
Menús familiares y salones para celebraciones
Cº de Uba, 61 (Martutene). 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI
Tradición, pintxos y variedad en vinos
Zabaleta, 42 (Gros). 943 28 81 91

Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO
Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons, 28 (Intxaurrondo). 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

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

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón. 943 308220
Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea. Plaza Amezketas. 943 474246
Arnedo II. Paseo de Hériz, 3. 943 218196
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikitaun. Camino de Igara, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución. 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Irigoyen Baserria -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

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

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jeronimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI
Verduras de temporada y gran parrilla
Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene). 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN
Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja). 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bidebide. San Jeronimo, 22. 943427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaragueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

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

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9. 943 422114
Branka. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096
Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arcco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ S7ETE
Desayunos, pintxos, menús.. y karaoke!
Javier Barkaiztegi, 13 (Amara). 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHO
Atractivos menús y generosas mariscadas
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 67 34

Caravanserai. Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava. Pescadería. 943 423494

CASA ALCALDE
Pintxos tradicionales y cazuelitas
Mayor, 19 (Parte Vieja). 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Esnaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO
Cocina tradicional y pintxos variados
Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja). 943 42 31 30

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

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

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

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Áldamar, 18. 943 425908
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena. Matía, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE
Menú, ensaladas, raciones y pintxos
Avda. Barcelona, 24 (Riberas). 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa. 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuetxe, 14 . 943 210300
Errota Taberna. Usurbil. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

ETXAIDE
Cocina tradicional y variedad de pintxos
Etxaide, 4 (Centro). 943 69 25 37

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxebe. Iñigo, 6. 943 421390
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA
La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988
Gambrinus Garbera. C.C. Garbera . 943 396447
Gambrinus Bretxa. C.C. La Bretxa . 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019

GARIBAI 21
Pintxos variados y vinos de pago
Garibai, 21 (Centro). 943 43 31 34

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltrán, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

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

Gure Arkupe. Iztingorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HIDALGO 56
Pintxos de vanguardia y menús variados
Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 96 54

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burguer. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 -Igeldo- 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 426764
Ibai Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2 -Igara-. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

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

ILLARRA ERRETEGIA
Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibaeta). 943 21 48 94

Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074
Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñausti. Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9 . 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz. Pescadería, 12, 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iturrieta Berri. Camping de Igeldo. 943 226583

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

Itxaropena. Embeltrán, 16 . 943 424576
Itxasalde Asador. Atotxarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA
Medio siglo de cocina tradicional y pintxos
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja). 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA
El alma de la cocina tradicional vasca
C/ Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80

Juantxo. Enbeltrán, 6. 943 427405
Kalaberri. Matía, 50 -Antiguo-. 943 212101
Kalonje. Padre Orkolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Vieje-. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aránzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT
Excelentes menús de temporada
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 647 78 74 44

LA CUEVA
Tradición a la plancha. Bar. Terraza cubierta
Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mía. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskería. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

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

La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA
San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
Peña y Goñi, 5 (Gros). 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK
Menús de temporada, pintxos y cafés
Pza. Gorgatxo, 1 (El Antiguo). 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkartea. Intxaurrondo, 52. 943 288246

LUKAS URBIETA
Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbieta, 34 (Centro). 943 47 12 14

MAMISTEGI
Cocina tradicional actualizada de mercado
Pº Oriamendi, 14 (Aiete). 943 31 15 70

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. Jose María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillum. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX
Pintxos, cazuelitas y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa. 943 431148

MARTÍNEZ
La más impresionante barra de pintxos
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja). 943 42 49 65

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulía. Pº de Ulía, 311. 943 271258
Mesón Lugaritz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN
Cocina tradicional y gran barra de pintxos
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

MIL CATAS
Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA
Gastronomía de autor con espectaculares vistas
Pº de Ulía, 193 (Monte Ulía). 943 27 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés. 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
Gran barra de pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991

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

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golaztxiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Erregezaina, 4. 943 214989

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

Oquendo. Oquendo, 8 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

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

Orlegi. Portuetxe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Beriyo, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6 . 943 424959
Pagadi. General Arteche, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

PAIS PETIT
Un boko de Catalunya en el corazón de Gros
Bermingham, 25 (Gros). 943 57 26 80

Panpota Bokategia. C. C. Garbera. 943 394776
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Illumbe, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS
Codillos, salchichas y cervezas variadas
San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue´s. San Marcial,5 943 429532
Pekin (chino). General Jáuregui, 5 . 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3 . 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

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

QING WOK
El primer wok de Donostia, con txiki-parque
Gran Vía, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
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
San Marcial, 8-10 (Centro). 943 42 42 10

Sidrería Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Enbeltrán, 5. 943 420421
Sidrería Intxaurrondo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Staaf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Syráh. Pza. Irun. 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507
Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758
Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

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

Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Aita Orcolaga, 63 -Igeldo-. 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA
Cocina de temporada y cuidados pintxos
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO
Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
Matia, 5 (El Antiguo). 943 21 11 38

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16 . 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401

GIPUZKOAN NON JAN?

Ulia. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratxo, 49. 943 392463
Vía Fora!. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz,6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 28. 943 298952
Vongole. Resurrección Mª de Azkue, 6. 669 528565
Warung. Sagües 14. 943 322676

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. Travesía Rodil 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO
Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja). 943 42 34 51

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

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

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

// AIA
Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubegun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubegun. 943 890125
Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465
Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738
Sega Asador. Bº Santio Erreka 29. 943 830716

// AIZARNAZABAL
Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztarri. Hereriko Plaza, 3.Tel. 943148321

// ALBIZTUR

ELANE
Las mejores alubias en un bello entorno
Entrada de Albiztur. 943 65 23 14 - 65 43 51

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento. 943 652508
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

// ALEGIA
Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 33
Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1) - 943 69 86 04

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

// ALKIZA
Alkizako Ostatua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

// ALTZAGA
Altzagarate. Altzaga disem.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al txotx propia, restaurante y casa rural
Altzaga Bidea. 943 88 77 26

// ALTZO
Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

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

// ANDOAIN
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traiñerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

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

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

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

// ARAMA
Toki Alai. Herriko plaza,s/n. 943 888953

// ARETXABALETA
Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohaundi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azatza. 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE
Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Bolińete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maalako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina. 943 582912
Kataide. Polígono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udala. 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165

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

Sara Merenderue. Meatzerreka. 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

// ASTEASU
Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matxetaundi Sidrería. Zeballeta, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa. Goiballara z/g. 943 690251
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebailara auzoa. 943 690283

// ASTIGARRAGA
Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrenea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baserria. 943 555697
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUN
Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Sidrería y asador, abierto en verano
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarrena , 71. 943 180033

// AZKOITIA
Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurutxo auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martitte. Martitte auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustin. Aizpurutxo auzoa. Tel.943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerloia auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA
Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128
Iraurgi. Ildefonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juantxo Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL
Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loiolako Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001
Mikel Uria. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarzubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jatetxe Aterpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iturrioz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iturrioz, 11. 943 882023
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Geltoki denda. Pza. Barrendain, 1. 943 089158
Goierrialdea. Carretera Gl-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruarri. J. Miguel Iturrioz, 3. 943 885652

BATZOKIA
Cocina tradicional, menús, pintxos y vinos
Nagusia, 26. 943 08 68 55

CASTILLO HOTEL
Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA
Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos
Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Pza. San Martin. 943 882997

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

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885760
Tti Tta. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Iturrioz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

XERBERA
Menús variados, pintxos y vinos
Nafarroa Etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA
Herriko Tabema. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leitzako Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Antxoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artekale (pizzería). Artekale, 1. 943 762537
Azpeitxi. Árane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Erreka, 30. 943 767045
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Gaspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Infernokua. Masterreka, 33. 943 761849
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA
Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurre, 35. 943 76 10 55

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018
Ortzi Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxiategi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarai, 37. 943 765099
Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txuringo. Osintxu Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Iriarte. J. M. Caikuetxea, 34. 943 683078

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

OLAZAL HOTEL-REST.
Cuidada cocina y menús en un paraje natural
Goiatz auzoa. 943 68 12 28

// DEBA
Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Itxaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokagin, 7. 943 192422
Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN
Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5. 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR
Agiñaspi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain 7, ac. 943 206753
Birjiñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arragueta, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arrageta , 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txanbxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-REST.
Cuidada cocina, menús y salones para bodas.
Bº Arrate, 6. 943 20 27 27

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO
Venta de vinos y vinos por copas
Isasi, 19 . 943 03 38 00

Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

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

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

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

Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki sagardotegia. Otaola, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezenarro, 2. 943 531557
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarriduna. Ermuarandibe, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

VIENTO SUR
Punto de encuentro de los amantes del vino
Bernardo Ezenarro, 17. 943 03 34 53

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

// ERRENTERIA
Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zamalbide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalbide-Zentolen. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalbide. 943 523905
Eguzki. Orereta, 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalbide, z/g. 943 515913
Errenteriako Batzokia. Pza. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus. C.C. Niessen. 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitan Enea. 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Iztieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Perurena. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprint. Morrongilleta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beraun. 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalbide. Bº Zamalbide, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

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

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

// EZKIO-ITSASO
Argindegi Ostatua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315

ANDUAGA
Menú del día con productos frescos
Anduaga Industrialdea, Pab. 1. 943 04 10 07

Labekoa Berri. Bº Sta. Lucía. 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA
Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Lehor. Bº Aztiria. 943 730094

KORTA ERRETEGIA
Mariscos y chuletas a la parrilla de carbón
San Lorenzo. 943 88 71 86

Gabiriko Ostatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

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

// GETARIA
Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearri. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrerieta, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Ketarri. Txoritonpe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio , 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI
Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria. 943 553495
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidrería. Osinaga Auzoa,7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzai. Zikuñaga Baillara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea. Arano. 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Eizmendi Sidrería. Osinaga Baillara, 38. 943 556405
Elorrabi Sidrería. Osinaga Baillara, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea. Iturriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Ereñozu, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galarreta. 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería. Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziago, 5. 943 330986
Iparragirre Sidrería. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Iruntxi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidrería. Osinaga . 943 556879
Iturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastaola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sidrería. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Bº Osinaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Sidrería. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidrería. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tripontzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19 -Ereñozu-. 943 550240
Zelaia Sidrería. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Órkolaga, 2ºA. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

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

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

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

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago , 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia. 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe. 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212

GIPUZKOAN NON JAN?

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danontzat. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe. 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güell. Bº Amute. 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizubia, 266. 943 646689
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, B2. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itsasargi, 8. 943 644622
Kaiela. Itsasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA
Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidreria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliurta Azpi Sidreria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarraitz. 7 de Septiembre. 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portutxo. Pº Butrón. 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tiralineas. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170

URALDE
Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú
Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

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

// IDIAZABAL
Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Goardi industrialdea. 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIETA
Begiristain Sidreria. Caserío Iturriotz. 943 652837
Ostatua. Lorentzo Deuna, 7. 639 439582
Toki Alai. S. Lorentzo, 18. 943 653343
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN
Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia. 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatxo, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Múgica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI
Pintxos y cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173

ATALAIA
Exquisita cocina de la mano de Inaxio Muguruza
Aritzondo, 69. 943 63 55 18

Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarla. Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C.Mendibil. 943 639614
Café Irun. Letxunborro, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soroxarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Corner. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187

DANAKO
Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzaran, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhamas Labandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton´s. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064
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, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil. 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. Polig. Ventas. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639
Irungo Astegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 639831
Karrakuka. Polig. Letxunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agricola. Alzukaitz, 1. 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi. 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil. 943 639831
Lagun Artean. Serapio Mújica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6 -Bº Anaka-. 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Polígono Soroxarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andrearriaga, 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Uranzu, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa -Anaka-. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mújica. 943 612684
Telepizza. Lope de Irigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923

TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia
Bº Olaberria, 39. 943 62 32 35

Trinquete. Mª Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eihera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbezko Errota, 5. 943 117992
Waumna´s. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

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

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

// ITZIAR
Bikain. Mutxiarte 39, Itziar. 943 199370
Burugorri. Mutxiarte 8, Itziar. 943 199242
Itxaspe. Bº Itziar. 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar. 943 199035

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa. 943 60 80 52

SALEGI
Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
Galtzada, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397
Txindurri-Iturri Sidreria. Mardari. 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 199056
Urberu Sidreria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cervecería. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo z/g. 943 371412
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Epel. Goikale, 1. 943 362701
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Sidreria. Camino Illarratxueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Uistin, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati´s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amebi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoien, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaomendi , z/g. 943 880805

// LEABURU
Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpiko Industrialdea. 943 73 06 00

AZPIKOETXEA
La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa
Azpikoetxea, 1. 943 73 13 87

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa. 943 733622
Benta Lehor. Aztiria Auzoa. 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafetería. Latxartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Latxartegi. Latxartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDAOLA
Carta informal y variada y excelentes chuletas
Parque Mirandaola. 943 73 12 56

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

OILARRA
Pintxos y raciones "de cuchara" con mimo
Euskal Herria Enparantza

// LEGORRETA
Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Esnaola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

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

// LEZO
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN
Paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Camino Elortegi, z/g. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Errekalde Sidrería. Bº Gaintxurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintxurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintxurizketa, z/g. 943 529989
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Orquídea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintxurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidrería. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945
Tiñelu. Zubitxo, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

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

// MUTILOA

Mujika. Liernia , z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Liernia , z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE
Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Polígono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR
Cocina de mercado y menús especiales
Bº Altzibar. 943 49 07 11

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783
Anixeta. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidebitarte Sidrería. Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar,9. Ugaldetxo. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
Putxutxoerreka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

Intxitxu Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidrería. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tornola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales
Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo). 943 49 11 94

Mendiri Cafetería. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tornola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidrería. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tornola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierdi Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iturriotz). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL
Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA
Sidrería y asador abierto todo el año
Bº Errekalde, z/g. 943 88 20 49

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y excelentes hongos al horno
Herriko plaza. 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaiztia, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI
Cocina tradicional y salones para bodas
Bº de San Pedro. 943 78 19 56

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305
Hospedería. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas
Ctra. Arantzazu, Km 1. 943 71 61 79

Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrintxo. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagain. Uribarri, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL
Restaurante centenario en un entorno colosal
Ctra. Arantzazu, s/n. 943 78 13 06

Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

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

Altamira. Kirolgunea. 685 794755
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

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

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Unanue, 4. 943 160421
Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidrería. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA
Cocina tradicional en un precioso entorno
Herriko Plaza. 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardora. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskoegia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafetería. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. Bº S. Martín. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orio-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabirialde, 14. 943 164844

KUKO
Cocina de mercado con pinceladas de autor
Plaza Berjaldegi, s/n. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahía. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES
Cocina marinera tradicional con vistas al mar
San Juan, 80 (Donibane). 943 51 92 71

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1 -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserío. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraularien, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857

PAULANER BIERHAUS
Gastronomía alemana y excelente menú
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353

ZIABOGA
Mariscos, pescados y cocina tradicional
San Juan, 91 (Donibane). 943 51 03 95

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

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia , 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka , z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90
Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA
Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatas!
Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Amaroz. Bº Amaroz, 10. 943 671296
Amets. Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

GIPUZKOAN NON JAN?

Bidebide. Usabal Kiroldegia. 943 577573

BOTARRI
Excelentes menús con pinceladas de autor
Oria, 2. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR
Paraíso de la tapa y vino y excelente servicio
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sidrería. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotxategi Goxotegia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratxo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaroz, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidrería. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K - 2
Espectaculares pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errementari ,10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola. 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Larramendi, 8. 943 598486
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkete, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-Irún-Madrid, km 432. 943 650656

TRIÁNGULO
Pintxos, ensaladas y raciones de calidad
Triangulo plaza, s/n

Trípoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal , 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Monteskue, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. Bº Lategi. 943 554917
Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036
Benta. Goiburu , z/g. 943 554415
Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien , 26. 943 551089
Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería. Bº Oztaran. 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setién 'Moko' Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elutxeta Baserria. 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Apain. Ipiñarrieta, 18. 943 725887
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan`s Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merenderoa. Ctra. Sta. Bárbara. 943 722277
Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparragirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara. 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663
Atxega Jauregia. Aitzezarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
Iquarte. Iguarte, 11. 943 370113
Illunbe Sidrería. Bº Txoko Alde. 943 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga , 20. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sidrería. Bº Aginaga. 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo. 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO
Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasako Plaza. 943 69 12 10

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Seitximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Seitximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 133457
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santuiturri plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollarri (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mitxelena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Ordegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pío. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telesforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZAURTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

Zegamako Ostatua. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Sidrería. Caserío Otatza. 943 801757

OIHARTE SAGARDOTEGIA
Sidrería en temporada y asador todo el año
Bº Irukarate-gain. 943 50 10 13

ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con toques de autor
Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

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

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza.- Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Beibategi Baserria. 943 696480
Elizondo Pantxikane. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE
Cocina tradicional. Parrilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

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

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidrería. Puerto deportivo. 943 865617
Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikierdi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munioso. Ctra. Gi-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurruxaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Esnaola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixao, 2. 943 720683

BIDEZAR
Pintxos, vinos, ensaladas, menú del día..
Bidezar, 17. 943 25 38 56

ETXEBERRI
Restaurante centenario con cuidada cocina
Bº Etxeberri, s/n. 943 72 12 11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA
Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Eitza). 943 72 27 86

SASKI
Gran variedad en pintxos y vinos. Menú
Piedad, 4 (Eitza). 943 72 13 97

Txurrut. Argixao taldea, z/g. 943 721043
Zaboga. Plaza Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

BACALAOS URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos**... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

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 idonea 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

DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4- -DONOSTIA- - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomiendas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes**... Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antxoas de Santoña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos** de **D. O. Guijuelo, D. O. Teruel y sus embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí), así como embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.

GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS

VEN A PROBAR NUESTRA ÚLTIMA
NOVEDAD:
LA VACA PAISANERA
(VACA GALLEGA CRIADA EN CASA, CON GUSTO Y MUCHO CARIÑO)
¡UN SABOR QUE TE CAUTIVARÁ!!

ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:
Hasta 15 tipos de salchichas artesanas:
De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:
Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA
Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. **943 372 668**
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 53 55 - DONOSTIA

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En marzo y abril, Carol nos recomienda el **verdel**, en su mejor momento, y nos recuerda que pronto empezarán las sardinas y las esperadas **antxoas del Cantábrico**, sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Txitxarro, Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en

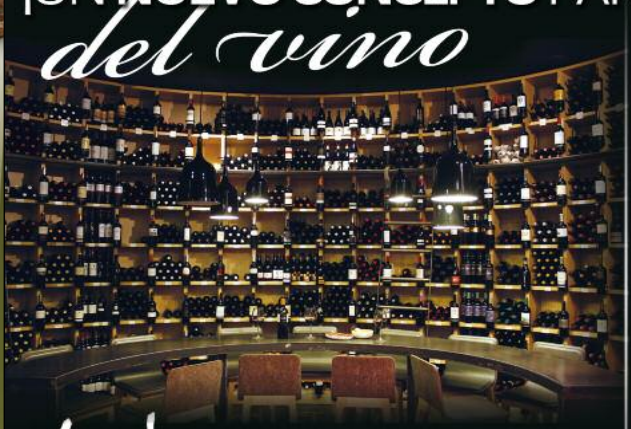
KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en las página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

PLACERES GASTRONÓMICOS

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



Lukas gourmet

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

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

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

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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

BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTI

SAN JERÓNIMO 23 (PARTE VIEJA) - TF. 943 44 17 24

Dirigido por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz**, del bar Baztan (Ver sección "Restaurantes"), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria **Pastelería Malkorra de Elizondo, artesanos chocolateros desde hace 4 generaciones:** Chocolate al peso, o en tortas (Con leche y avellanas, con almendras, negro...), Tejas, Resbalones (pastas artesanales de mantequilla), Financiers (madalenas con almendras), Pastas de té, Helados artesanos de avellana o cuajada... Aquí también encontraremos gran cantidad de **productos de Baztan en particular** (Carne, Txistorra, Queso de oveja...), **y de Euskal Herria en general:** Licores Ordoki (Patxarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakolís, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra y **todo tipo de productos gourmet** provinientes, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN

HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com

HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com

PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIARTE 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

HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

Aratz erretegia

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

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