

# ONDOJAN.com

Udako ale berezia / Número especial verano

#121

## JATETXE GIDA

Guía de restaurantes de Gipuzkoa con 106 completas fichas y el listado de **TODOS** los restaurantes de la provincia.

## LA SENDA DEL PINTXO

Segunda edición de un libro imprescindible



DOMUS DEI



# DIVINA TENTACIÓN

ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

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

Polígono Erratzu, pabellón 239 - 20130 URNIETA, Guipúzcoa - Tel.: 943 55 32 99  
E-mail: [alaisl@euskalnet.net](mailto:alaisl@euskalnet.net) - [www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)



Txiararro donostiarra al kubo, una de las últimas creaciones de A Fuego Negro (Ver pág. 16)  
Fotografía: Alex Iturralde

## SARRERA | INTRODUCCIÓN

Con el verano, volvemos a editar un número especial de Ondojan.com. Este ejemplar puede resultar para el lector habitual algo más corto de lo normal en contenidos periodísticos, pero sin duda resulta mucho más rico en información práctica y datos acerca de los restaurantes, esos establecimientos que hacen que esta publicación gratuita pueda llegar cada mes a miles de lectores. El año es muy largo, así que recomendamos que este ejemplar se guarde cuidadosamente. Nunca se sabe en qué momento vamos a tener que consultarlo.

**ONDOJAN.COM**

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: zum@zumedioak.com  
Coordinación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia, Javier Prudenolo, Mikel Corcuera //  
Portada: Eneko Maiz // Fotografías: Rixar, Tolosa y Archivo // Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609.47.11.26).  
Internet: Eneko Maiz // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Rixar Tolosa.



**EDITA:** ZUM EDIZIOAK, S.L.  
Patrizio Etxeberria, 7.  
20230 LEGAZPI (GIPUZKOA)  
E-mail zum@zumedioiak.com  
Tel: 943 73 15 83  
**IMPRESIÓN:** Ganboa Centro Gráfico  
**DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

Gida hau hilabetero banatzen da Gipuzkoa-ko 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.

- > **berrigoxoak** noticias consabor  
Artzai Eguna en Legazpi, Olarro Eguna en Zumaia ..... 4
- > **jakitea** elkartea  
Jakitea visitó Lumagorri en Zerain ..... 6
- > **pilpilean** al dente  
Rossinissimo, o también... Arzakissimo!  
Por Mikel Corcuera ..... 8
- > **kartara** al carta  
Gurutze-Berri (Oartzun) ..... 10
- > **erreportaje** erreportaje  
La Senda del Pintxo:  
Reedición del primer recetario-guía del pintxo donostiarra ... 12
- > **jatetxe** gidá  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ..... 16
- > **loegin** dormirengipuzkoa  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 68
- > **delicatessen**  
Guía de establecimientos de gastronomía ..... 69
- > **gipuzkoa** nonjan?  
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa ..... 73

#121

## # XI Olarro Eguna En Zumaia

Zumaia celebrará su XI Olarro Eguna el sábado 20 de septiembre. Los protagonistas de la jornada serán los aproximadamente 800 kilos de pulpo que se destinarán a la elaboración de unas 14.000 brochetas y a los platos principales de la comida popular a la que asistirán unas 600 personas en la plaza Eusebio Gumutzaga. El menú: Pulpo con patatas; y paella con pulpo, gulas y verduras. Además, tarta de manzana, sidra y agua. Los precios, 8 euros los adultos y 5 los niños. Las 14.000 brochetas, a 1 euro, podrán ser degustadas en el área de regatas por la mañana y por la tarde, mientras que en las boznas de la calle Ribera se podrán adquirir sólo por la tarde, a partir de las 18:30. Este año se instalará alguna bozná más que en ediciones anteriores en la calle Ribera y en la Plaza Amaia, y en todas ellas se podrá tomar también sopa de pulpo por la mañana.

Esta undécima edición del Día del Pulpo presenta un intenso programa de actividades: A partir de las 9:00, Diana de bístularis; X Rally Fotográfico; VIII Bandera del Día del Pulpo, prueba organizada por el Club de Remo Aita Mari; Hamaiketako con los pulperos jubilados en la Sociedad Pulpo; Mercado Gastronómico (vinculado a la mar y al pulpo); Concurso Gastronómico entre sociedades y cuadrillas (de 9:30 a 13:00 en la plaza Eusebio Gumutzaga), venta de pescado en la Cofradía de Pescadores, y juegos infantiles en el Parque de Gemika, por la mañana. Asimismo, el Coro Beheko Plaza de jubilados de Zumaia y el Coro Lastres callejearán y cantarán conjuntamente. Y a partir de las 19:30 del sábado, el grupo musical Tiktara actuará en la Cofradía. Los grupos de baile Astildu, de Zumaia; y Kresala, de Getaria, actuarán también viernes y sábado, con unos espectáculos que pretenden recuperar la esencia de los antiguos bailes de tradición marinera. La fiesta del pulpo dará comienzo el viernes 19 con una novedad respecto a años precedentes, una 'Gastronomía Erakustaldia' o 'show cooking' en el que se elaborarán diferentes recetas con pulpo y que serán comentadas en directo por los propios cocineros.

## # Jornadas micológicas

El Club Deportivo Loiolatarrá organiza sus XVI Jornadas Micológico-Gastronómicas, que se celebrarán del 15 al 28 de septiembre. El día 11 será la presentación de las Jornadas y del III Certamen de Fotografía Micológica, a las 11:30 en la sede social del club, que este año conmemora y celebra el 90 aniversario de su fundación. Del 15 al 23 de septiembre se impartirá, en el Centro Cultural Loiola, el Curso de Micología sobre 'Especies: Su clasificación', que incluirá una salida didáctica al monte el sábado día 20. El día 22 se expondrán, en la Casa de Cultura, las imágenes participantes en el concurso de fotografía. El miércoles día 24, Ricardo Galán, doctor en Ciencias Biológicas, será el encargado de impartir una conferencia en el Centro Cultural Loiola, a las 19:30. El día 25 tendrá lugar en el local social de la calle Loiolatarrá una cena degustación (20:30) a cargo del personal del restaurante La Muralla. La clausura de las Jornadas llegará el domingo 28 con la Perretxiko Jaia, que ofrecerá de 10:30 a 14:30 la exposición de las setas recogidas y clasificadas, una exposición de piedras y minerales, una degustación popular de pintos de setas, una pequeña feria de productos micológicos y gastronómicos, la entrega de premios y, también, atracciones infantiles como paseos en burrito y talleres, de la mano del grupo de tiempo libre 'Sustrai'.

## # Concurso de Quesos de Ordizia

Dentro del marco festivo de las Euskal Jaiek de este año en Ordizia (del 5 al 14 de septiembre), el miércoles día 10 se celebrarán el afamado Concurso de Quesos de Oveja Latxa, que cumple su 41ª edición; y la Feria Extraordinaria, en la que destacan el Concurso de frutas y hortalizas, la Exposición de Perretxikos, la XXXIII Muestra de Gallina Vasca, el Concurso de Ganado Vacuno de Raza Pirenaica de Gipuzkoa y la mención especial a los Puestos de Baserritarras instalados semanalmente en la Plaza Mayor, así como la exposición y venta de maquinaria y de productos de caserío.

## # Legazpiko Artzain Eguna

El domingo 7 de septiembre se celebrará en Legazpi el Gipuzkoako Artzain Eguna, el día grande de los pastores guipuzcoanos. Durante la jornada se realizarán concursos de ovejas, de quesos, homenajes a pastores, además de la exposición de puestos de artesanos y de productos autóctonos. De este modo, se celebrará el XXX Concurso de Gipuzkoa de Queso de Oveja, así como la Exposición de Oveja Latxa y Camero, la Exhibición de Esquileo de Ovejas, el XXIV Concurso Gastronómico de Carne de Oveja de Gipuzkoa, y el XLVI Concurso de Perro Pastor de Gipuzkoa. La jornada festiva está organizada por el Ayuntamiento de Legazpi, la C.R.D.O. Idiazabal, el Gipuzkoako Labxadun Elkarte, Artzai-Gazta, Artzain Mundua y la Asociación del Perro Pastor de Gipuzkoa.

## # XVI Feria de la Cerveza en Tolosa

Tolosa cumple la decimosexta edición de su Feria de la Cerveza. Del jueves día 11 al domingo 14 de septiembre, el mercado del Tinglado será escenario de diferentes degustaciones de cerveza, así como de numerosos actos culturales y actuaciones musicales. Organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y Asociaciones del Deporte, la feria ofrecerá cervezas de diferentes tipos y procedencias, así como menús cervecedores.

## # El txakoli, cada vez más presente

El txakoli será protagonista durante el mes de septiembre en diferentes localidades guipuzcoanas. **Zarautz** será sede el 13 de septiembre de la XV Fiesta de la Vendimia, cuya celebración tendrá lugar en Kale Nagusia y en Musika Plaza. En esta célebre jornada habrá una degustación popular de txakoli en las que participarán decenas de bares y bodegas, y los asistentes podrán contemplar una exhibición de prensado de uvas para la obtención del primer mosto. Se podrán consumir, además, a precios especiales, diferentes productos gastronómicos elaborados con el txakoli como

 **alai**  
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen  
[www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)



ingrediente básico. En el barrio de Amasa de **Villabona** se celebrará el Día del Txakoli el sábado 27 de septiembre, con una generosa degustación organizada por Uxo Toki Elkartea. Y el día 28, en **Bidegoian**, degustación popular de txakoli, además de sardinas y sidra.

## # La piparra, reina de Ibarra

Ibarra volverá a ser la capital de la piparra de Euskal Herria, el 21 de septiembre. Hauspibarra Kultur Elkartea organiza esta jornada, en la que la guindilla será protagonista absoluta del X Concurso Gastronómico de la Piparra de Ibarra y el V Encuentro de la Piparra del País Vasco, certámenes que compartirán cartel con una feria agrícola, ganadera y de artesanía, con decenas de puestos, un espectacular mercado de ganado, además del XVII Concurso de Miel de Tolosaldea.

## # El Sagardo Eguna toma Gipuzkoa

Durante los próximos dos meses, catas de sidra, degustaciones, ferias, concursos y demostraciones se sucederán en el calendario, en numerosos puntos de nuestro territorio. En **San Sebastián**, el sábado 6 de septiembre y dentro de las Euskal Jaiak, XXIX Sagardo Eguna, con degustación popular en la Plaza Constitución de 11:00 a 14:00, y más de 50 cosecheros presentes. En **Inura**, el domingo 21 de septiembre, Sagardo Eguna con degustación de sidra procedente de 14 sidrerías, así como pintox de txistorra, queso y anchoas. Ese mismo domingo, en **Hernani**, Fiesta de la Manzana y de la Sidra, con degustación de sidra dulce (zizarra) y sidra local, además de exposición de variedades de manzanas, demostración de recogida y una muestra de utensilios antiguos de lagar. Una semana después, el domingo 28, se celebrará en **Astigarra** la XIV Sagar Uztza, con demostración in vivo de elaboración de la sidra, exposición y venta de productos, y degustación de manzana, sidra y mosto. Ese mismo día, en **Bidegoian** habrá feria agrícola y Sagardo Eguna, con degustación popular de sidra, además de sardinas y txakoli.

## # Ferias y Mercados

Gipuzkoa disfrutará durante agosto y septiembre de un extensísimo calendario de ferias y mercados agrícolas y ganaderos. El jueves 11 de septiembre, el barrio de **Zumardia** acogerá un año más el Baseritarr Eguna, feria y concurso de ganado y verduras.

En **Deba (Itziar)**, el 12 de septiembre, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. **Deba** vivirá también el 6 de septiembre su Merkatu Txikia, con exposición y venta de productos locales. Los martes y sábados, mercado en el paseo cubierto. Y el 18 de agosto, feria de artesanía, con exposición, venta y elaboración de productos artesanos.

**Donostia** será escenario, en La Brecha, del mercado de artesanía que se celebrará todos los domingos y días festivos de agosto y septiembre. Durante la Semana Grande, La Brecha acogerá la XVI Muestra de Artesanía Aste Nagusia. En la calle Loyola, también en Semana Grande, del 9 al 16 de agosto, feria de productos agrícolas del País Vasco. Ya en septiembre, se celebrará en la capital donostiarra, el sábado 6, el III Concurso de Tomate **Autóctono de Gipuzkoa, organizado por la Cofradía Vasca de Gastronomía, Slow Food Donostia y Donostia Festak.**

El Ayuntamiento de **Azkoitia** organiza para el domingo 17 de agosto un concurso y subasta de ganado.

Todos los sábados, en **Tolosa**, feria agrícola con productos de los caseños de la zona.

En la Beheko Plaza de **Mutriku**, los segundos sábados de agosto y septiembre, Azoka Txikia con venta de productos agrícolas locales. También, mercado todas las mañanas.

En **Egoibar**, el último sábado de agosto y septiembre, feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado y herramienta agrícola.

El sábado 13 de septiembre se celebrará en **Villabona** la XIX Degustación, exposición y venta de verduras, frutas, productos del caseño y conservas. La jornada se completará con un concurso gastronómico de rabo guisado. En **Bergara**, ese mismo sábado, habrá expo-

sición y venta de productos locales en la feria agrícola de San Martín.

**Belauntza** celebrará el domingo 14 de septiembre su feria agrícola, ganadera y artesana, con la exposición, degustación y venta de productos de los caseños locales, animales, artesanía y artículos de segunda mano.

**Lezo** celebra las Fiestas de Santa Cruz y el lunes 15 de septiembre vivirá una nueva edición del Baseritarr Eguna, cuyo programa incluye un concurso y exposición de ganado, con unos magníficos bueyes.

También en septiembre, el sábado 20, **Urrebu** celebrará la feria ganadera de Santa Anastasia, que acogerá un concurso y la exposición local de ganado vacuno. En **Arrasate**, el mismo día, feria agrícola, con venta directa de productos agrícolas y ganaderos locales.

A la jornada siguiente será el turno de **Zerain**, con su XX Feria de Agricultura Ecológica, que incluirá la degustación y venta de productos ecológicos, además de talleres artesanos.

El 22 de septiembre, **Zarautz** celebrará su Feria de Agricultura Biológica, con la exhibición y venta de productos ecológicos.

En **Arebabaleta**, el sábado 27, XX Feria de Agricultura Ecológica, en la que se podrá ver la exhibición y venta de productos agrícolas ecológicos. El certamen acogerá asimismo la II Feria de ganado de Arebabaleta. El domingo 28 de septiembre, en **Bidegoian**, degustación popular de sardinas, sidra y txakoli. Además, muestra de productos agrícolas y demostración de trabajos artesanales.

Ese mismo día, **Lazkao** acogerá la tercera edición de BasHerri, certamen con exposición y venta de ganado y productos agrícolas de Lazkao. Baseritarras del pueblo colaboran con el ayuntamiento local para la exhibición de antiguos oficios y la degustación de sidra y pintox elaborados con productos autóctonos. Y también el 28, **Asteasu** vivirá un certamen ganadero, agrícola y artesanal, con exposición de ganado, productos micológicos, alimentación y artesanía.

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

## JAKITEA VISITÓ LUMAGORRI EN ZERAIN

JOSEMA AZPEITIA

El pasado lunes, 16 de junio, la Asociación Jakitea visitó las instalaciones de Pollo de Caserío LumaGorri, en Zerain y Gabiria. Se trató de una completa visita en la que los miembros de dicha asociación pudieron conocer diferentes partes del proceso de cría de la marca de Pollos de Caserío protegida por el Label Vasco de Calidad.

La visita comenzó en el matadero-almacén de Lumagorri en Zerain, donde **Ramón Irazu**, presidente de Lumagorri, **M<sup>a</sup> Jose Murua**, directora gerente y **Xabier Zabaleta**, presidente de Jakitea, ofrecieron una rueda de prensa en la que hablaron del acuerdo de colaboración alcanzado entre Jakitea y Lumagorri, así como de las características de los pollos criados bajo dicho sello. Asimismo, se presentó el último producto de Lumagorri, los muslos confitados de pollo, presentados en latas similares a las que se usan para comercializar el confit de pato, solo que con un producto más exclusivo y minoritario.

Al término de la rueda de prensa tuvo lugar un lunch, antes del traslado de todos los presentes al caserío Astiazaran de Gabiria, donde los miembros de Jakitea pudieron comprobar in situ el método de cría de los pollos Lumagorri: pequeñas explotaciones en las que los animalitos andan por sus anchas por los prados que rodean la granja, debidamente cercados, eso sí, pero con la suficiente amplitud como para que cada pollo cuente con dos metros cuadrados de espacio para su solaz y esparcimiento. El tiempo acompañó, por lo que los Lumagorris se pudieron lucir y posar delante de los fotógrafos y cámaras de televisión que acompañaron a Jakitea.

A continuación se procedió a volver a la central de Zerain donde tuvo



lugar una comida en la que se degustaron los diferentes formatos de pollo, tanto en confit como asado a la brasa por **Jesus Mari Oyarbide**, trabajador de la empresa que mostró su buen hacer, así como **Juanma Garmendia**, del Kattalin de Beasain, que se encargó de preparar los pimientos asados que acompañaron a la degustación de pollo.

En suma, una bonita jornada que los miembros de Jakitea disfrutaron sin moderación y que probablemente acarreará novedades en sus cartas en breve.

Más información sobre Jakitea en su página web:

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



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



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



## ROSSINISSIMO, O TAMBIÉN... ARZAKÍSSIMO!!

Hace apenas dos meses tuvo lugar un evento gastronómico que no contó con excesivo bombo y platillo a nivel local, no al menos teniendo en cuenta la relevancia y significación del mismo para la universalización de nuestra culinaria. El evento supuso un reto de aúpa para Elena Arzak que, unos meses antes, había sido invitada personalmente a participar (por supuesto, culinariamente) en el prestigioso Festival musical de Salzburgo (Salzburger Pfingstfestspiele o festival de Pentecostés) por parte de Cecilia Bartoli, la directora artística del mismo. La invitación, a la postre, se plasmó en una compleja, espectacular y exitosa cena, el día 8 de junio de 2014, diseñada y realizada junto con Arzak Bokados y con la inestimable ayuda del chef austríaco Andreas Döllner, tanto en los preparativos como en el desarrollo del evento. Como quiera que este año el Festival se ha celebrado en honor del grandioso compositor italiano Gioachino

Rossini, (con la significativa denominación del programa del 5 al 9 de junio como *Rossinissimo*), la referida cena, Gala-Díner à la Rossini, que más tarde comentaremos, constituyó un singular homenaje gastronómico al maestro de Pésaro.

### Un gran amante de la gastronomía

Este genio de la música, además de ser creador de diversas preparaciones históricas, fue también

inspirador de otras tantas que hoy llevan su nombre, como los famosos Tourmedós Rossini, oeufs pochés Rossini, pichón à la Rossini, maccheroni e cannelloni alla Rossini y otros muchos más. Se dijo de él que "hablaba de gastronomía con los músicos y discutía sobre música con gastrónomos". Como se prueba por su fértil correspondencia, Rossini comparte con sus mejores amigos ambas facetas. Así, al maestro Catelani le escribe de partituras y lacones; al tenor

Donzelli sobre contratos y rosquillas napolitanas; al editor Ricordi, sobre las ediciones de sus obras musicales y bizcochos. Es conocida asimismo la carta que en 1816 dirige a su amante y en la que apenas le habla de la inminente representación de El barbero de Sevilla, mientras es prolijo en la descripción de una nueva receta de ensalada. En cualquier caso, lo cierto es que su arrolladora personalidad y sus gastronómicas debilidades forjaron mil y una anécdotas (muchas fantásticas), en una época feliz para la gastronomía, de lujo y despilfarro. Es famosa aquella que relata que uno de sus tantos admiradores saludó al orondo y risueño maestro diciéndole: "¿No recuerda aquel magnífico plato



Arriba: Crómlech de mandioca con huitlacoche, un plato refinado que puede comerse con las manos. A la derecha, Tónica Schweppes, Mango y Chorizo.

de macarrones que comimos juntos?" A lo que el músico contestó: "El plato de macarrones con trufas lo recuerdo perfectamente. ¡Cómo quiere que me olvide! ¡A quien no recuerdo es a usted!". Hay que recordar, por otra parte, que en Donostia la figura de Rossini también ha sido reconocida (no sólo en el aspecto musical) en varias ocasiones en la "Quincena Musical". Así, en el año 1992, con motivo del bicentenario de Rossini, en la 53ª edición del certamen, a instancias de su entonces director (consumado gourmet por cierto) José Antonio Echeñique, tres restaurantes donostiarras, Akelarre, Arzak y el entonces vigente Panier Fleuri, es decir, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Tatus Fonbellida, crearon tres platos en honor del maestro de Pésaro. Si no recuerdo mal, un plato de lubina en el caso de Subijana (no podía ser otro pescado), Tatus un refinado postre y Juan Mari un pato braseado con jugo de cecezas.

### Una cena singular

Volviendo a la referida cena de Salzburgo, no se pretendía reinterpretar miméticamente en ella las conocidas preferencias del compositor. Como explica la propia Elena, "Con este menú he intentado crear un equilibrio y armonía multisensoriales, jugando a la vez con el gusto, las raíces de mi cultura, la evolución y la vanguardia". Y concluye diciendo: "ésta sería la cena que me hubiera gustado cocinar para Rossini."

Dicho y hecho. La cena se abrió con un cocktail de bienvenida con picas memorables como la Fresa con anchoa, la emblemática y tradicional Gilda, el Corte



de morcilla, el Arroz suflado con pastel de kabarroka (recuerdo actualizado al más famoso de los platos de los setenta de Arzak) o el consagrado Caldo de bixipron cambiante (montado in situ en un Show cooking sumamente didáctico), así como el provocador trampantojo Tónica, mango y chorizo. Los platos principales, comenzaron con otra compleja manifestación del Play-food (juego culinario) pletórico de mestizaje: Crómlech de mandioca con huitlacoche, además de la cautivadora Lubina con unas reconstruidas "patatas fritas de cuatro colores" y el estético y delicioso "Pichón pepita" (con pepitas de uva, calabaza y girasol). Concluyó esa noche mágica con un postre a base de Mango con chufas y su célebre juego paisajístico: Piedra lunar. Todo, por supuesto, regado con algunos de nuestros mejores vinos y cavas. Para los aperitivos: Cava Torelló Brut Reserva 2010 especial edition (Barcelona) y Txakoli Txomin Etxaniz (D.O. Getariako Txakolina). Para la primera parte de la cena: Vino Blanco K5 de Argiñano, 100% Hondarribi Zuri (D.O. Getariako Txakolina), Selección Arzak Viña Ardanza Reserva 2004 (D.O.C. Rioja). Y, por fin, para los postres, Vino Dulce Vendimia tardía Chivite colección 125, fermentado en barrica (D.O. Navarra).

Como colofón nos quedamos con la frase más irónica de este inolvidable músico y bon vivant: "Comer y amar, cantar y digerir, estos son, a decir verdad, los cuatro actos de esta ópera bufa que es la vida y que se desvanece como la espuma de una botella de Champagne".

**NOTA:** Las recetas de los tres platos del Equipo Arzak que aparecen en estas páginas pueden consultarse en nuestra página web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)



De arriba a abajo: Juan Mari y Elena Arzak, el cartel del Festival Rossinissimo y una imagen del salón de Salzburgo en el que se ofició la cena. Junto a estas líneas, el plato "Pichón Pepita"



## GURUTZE BERRI: NUEVOS PLATOS EN UN CLÁSICO

El Gurutze-Berri es el típico restaurante al que se puede acudir con los ojos cerrados y la seguridad de que nunca decepciona. Y es que **no todos los restaurantes llegan con tan buena salud a los 45 años**, emblemática edad que Gurutze-Berri alcanzó el pasado mes de mayo, ni todos pueden soñar con llegar al medio siglo, hito que, no nos cabe ninguna duda, alcanzará este clásico de la gastronomía guipuzcoana en 2019 celebrándolo por todo lo alto.

Una de las claves para llegar a una edad como la de este restaurante y “estar como un chaval” reside, sin duda, en el viejo dicho “renovarse o morir”. **Gurutze-Berri es un clásico, no lo negamos, pero siempre ha tenido un toque vanguardista.** Ese punto de vanguardia se lo han dado, por una parte, los toques internacionales que han aportado a la carta los hermanos **Xabier y Gorka Zapirain**, ambos consumados viajeros, que no sólo han acarreado de sus periplos diferentes “souvenirs” para decorar el restaurante, sino que han absorbido como dos esponjas la gastronomía de los países visitados reflejándolo en sus menús con platos que han llegado para quedarse y han cosechado un gran éxito. (Más de un cliente piensa que “Moussaka” es una palabra proveniente del euskara de la zona de Oiartzun).

El otro punto de vanguardia se lo dota al restaurante las presentaciones, los pequeños toques exóticos en los platos, y la apertura de miras de sus responsables, que lejos de

enfermar cuidando la pureza del restaurante, prefieren ir renovando sus contenidos, como lo demuestran los nuevos platos que degustamos en nuestra última visita y que descriptamos en la página adyacente. Nuevos platos de los que también es responsable **Toni Castell**, cocinero originario de Palma de Mallorca que acabó aterrizando en Errenteria por lo de siempre, por cuestión de amores, y que lleva cerca de seis años a los fogones del restaurante, contando con la total confianza de los hermanos Zapirain y sus padres, **Xabier y M<sup>a</sup> Luisa**, que aunque están ya disfrutando de su dulce retiro siguen vigilando de reojo el restaurante que con tanto esfuerzo han sacado adelante.

No lo duden, por lo tanto, en pasar por Gurutze-Berri si están buscando para este verano un restaurante interesante no asediado por los turistas. Tampoco dejen de informarse sobre sus servicios si, por un casual, están pensando en casarse. Los Zapirain también gustan de innovar en el asunto de los bodorios y además de contar con unos enormes y excelentes salones, ofrecen el privilegio de conducir a los recién casados al restaurante en un auténtico Rolls-Royce. ¿Para qué exigir menos en un día tan importante?



### GURUTZE-BERRI

Bizardia plaza, 7. OIARTZUN.

Tf: 943 49 06 25.

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



2



3



4



5



6



7

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: NUEVOS PLATOS, BELLAS PRESENTACIONES Y CLÁSICOS DE SIEMPRE

Las presentaciones son, han sido y serán siempre esenciales en Gurutze-Berri. La comida entra por los ojos y la primera impresión siempre será importantísima en un establecimiento cuyas bases estético-culinarias las estableció en su día el mismísimo Luis Irizar.

**1.- Aperitivo:** Abrimos boca con dos exquisitos "picas": unas croquetas de ave con foie y unos saquitos brick rellenos de txangurro. La calidad de las croquetas suele decir mucho sobre un restaurante, y en este caso, ambos fritos pasan con nota muy alta la prueba. Esponjosas, bien trabajadas, sabrosas... nada que objetar salvo que no duran ni un suspiro en el plato.

**2.- Mousse de ajo blanco con nuez, helado de aceite de oliva y gazpacho:** Un plato sorprendente en el que destaca, sobre todo, el contraste entre la untuosidad aportada por el aceite de oliva y el crujiente de las nueces, así como el genial toque picante que le da el ajo picado. Por ser mínimamente críticos, permítasenos objetar lo contrario que con las croquetas: este tipo de platos, debido a su potencia, deben ser más reducidos.

**3.- Ensalada de láminas de bacalao con endivias:** Este plato también entra por los ojos... y por la nariz, como consecuencia de la presencia del riquísimo

pipiménton de la Vera. No le sobra nada de nada a esta ensalada en la que todo está en su justa medida, aportando pero nunca dominando. Un plato equilibrado, regular, sabrosísimo, en el que cada ingrediente cumple su justa función.

**4.- Hojaldre de manzana con queso de cabra y miel sobre cama de miel:** La inspiración francesa siempre presente en este restaurante queda patente en este plato que mezcla el dulce y el salado con un relleno de dos ingredientes a cada cual más potente. El resultado es mucho más fácil de comer de lo que pudiera parecer a simple vista. Puro sabor.

**5.- Paloma en salsa:** En nuestra anterior visita alabamos con todas nuestras fuerzas los platos de caza de Gurutze-Berri. A pesar de estar en pleno verano, sigue siendo un placer disfrutar de estas preparaciones elaboradas a la antigua usanza, a fuego lento, con cariño y dedicación. La temporada de la caza vuelve a acercarse. No pierdan la oportunidad de acudir a Gurutze-Berri en otoño-invierno si quieren saber lo que es bueno.

**6 y 7.- Soufflé de chocolate con helado de caramelo y Tarta de manzana con sorbete de menta:** Dos preparaciones clásicas acompañadas de dos helados que aportan frescura y originalidad. Un final feliz.

# LA SENDA DEL PINTXO: REEDICIÓN DEL PRIMER RECETARIO-GUÍA DEL PINTXO DONOSTIARRA

Josema Azeitia y Ritxar Tolosa, miembros de *Ondojan.com*, se encargaron de recopilar las 100 recetas de los pintxos que conforman el volumen y fotografiarlas en los 100 bares participantes en el mismo.

En la imagen, los dos autores, realizando su trabajo en el Izkiña, de la Parte Vieja

Fotografía:  
Juanjo García



¿Otro libro de pintxos? Es lo que mucha gente nos preguntó cuando en 2011 nos pusimos a preparar la primera edición del libro que hoy nos ocupa. El caso es que una vez salió de imprenta, quedó más que claro que **este libro ofrecía una visión diferente a los que se habían publicado sobre el mismo tema hasta la fecha**. Para empezar, llamaba la atención la cantidad de establecimientos que participaban en el mismo: un total de 100 bares y restaurantes donostiarras. Además, por primera vez, los locales cobraban una importancia que no se limitaba a aparecer con nombre y dirección. Cada bar aparecía acompañado de una fotografía inédita del mismo, además de un texto específico en el que se hablaba de su historia, características y especificidades, oferta actual... Cada bar, además, ofrecía una receta de su pintxo más emblemático, además de un listado de 10 pintxos aparte del elegido, para que el lector supiera qué mas podía degustar si acudía a dicho local. En definitiva, "La Senda del Pintxo" es una "Biblia" del pintxo donostiarra, un libro imprescindible para todo aquel que quiera sacarle el máximo partido a la excelente gastronomía en miniatura de esta ciudad. Agotada la primera edición y con una edición en inglés presentada el año pasado, **"La Senda del Pintxo" conoce ahora una segunda edición, revisada y actualizada, es decir, totalmente puesta al día. Aunque la mayoría de pintxos y locales permanecen, un 30% del libro es totalmente inédito**, puesto que en tres años se han dado muchos movimientos en el siempre dinámico sector hostelero: hay quien ha cerrado por la crisis, algunos han tenido la suerte de jubilarse entre un año y otro, hay locales que han cambiado de dueños... Estamos, sin duda, ante un nuevo libro, aunque en apariencia no lo parezca.





**Pablo Loureiro** desembarcó en 2012 en **Casa Urola**, proveniente del Branka, restaurante en el que protagonizó una temporada sublime. Dueño de su propio destino, este inquieto chef ahonda en el pintxo de temporada, cocinando auténticas virguerías como esta **Txapela de hongos a la brasa**



### El origen de “La Senda del Pintxo”

La sección “La senda del pintxo” se inauguró en julio de 2007, en el nº 2 de la revista Donosti Aisia. Todavía no existía Ondojan.com y la guía de ocio de Donostia era la única publicación regular de ZUM Edizioak. **La idea de la sección fue obra de Andoni Alonso, por aquel entonces coordinador y redactor jefe de la publicación**, quien, con mucho tino, llegó a la conclusión de que si había que ofrecer una sección fija de carácter gastronómico en la revista, ésta debía cen-

trarse en la gastronomía en miniatura, el fenómeno más original y representativo de la ciudad.

**Durante más de 250 ejemplares, la sección ha ido realizando un repaso a la actualidad del mundo de los pintxos.** Así, “La Senda del Pintxo” ha sido un testigo excepcional de la profunda evolución que se ha dado en las barras donostiaras a lo largo de los últimos años. Hay que tener en cuenta que **cuando la sección arranca, en 1997, todavía no ha sido inaugurada La Cuchara de San Telmo**, el bar que trajo consigo la “revolución” al renegar de la barra de pintxos

para apostar al 100% por la pizarra y el pintxo “de cocina” elaborado al momento, en este caso, además, a la vista del cliente.

“La Senda del Pintxo” ha sido testigo también de varios cierres, algunos por jubilación, otros por aburrimiento, otros por “imperativo legal”... Algunos se han transformado en otros locales con una dirección y un concepto totalmente diferentes, y otros han resurgido con nuevas fuerzas tal como es el caso de la **Bodega Donostiarra**, cuyo pintxo Indurain luce orgulloso en la portada del libro. Así, por estas páginas han



**Paul Arrillaga** y su compañera, **Maite Mujika**, son las nuevas y jóvenes caras del **Zazpi**, una veterana dirección de la calle San Marcial. Paul trabaja todos los días una breve pero intensa carta de pintxos que se encarga de renovar con frecuencia.



**Kata-4** ha sido una de las más agradables sorpresas de los últimos años en la hostelería donostiarra. El primer **Oyster bar** de la Bella Easo, también cuenta con una interesante variedad de pintxos. El chef **Ismael Iglesias**, actual jefe de cocina del local, sorprende por lo original y colorista de sus propuestas



desfilado locales de imborrable recuerdo como el **Idoia** de Amara y sus antxoas, el **Aloña Berri** de Gros y sus exquisiteces, el **Gaizka** y el **Pilotaren Txokoa** de la calle Trueba, el **Blas de Lezo** de la calle San Martín, así como varios locales de la Parte Vieja: el **Cley**, el **Alotza**, el **Juanaenea**...

### Escuela de periodistas

También es de tener en cuenta la cantidad de periodistas que han pasado tanto por Donosti Aisia como por esta suculenta sección. Desde los primeros artículos firmados por Andoni Alonso hasta los últimos, obra de Josema Azpeitia, "La Senda del

Pintxo" ha conocido la pluma de informadores como **Mirentxu Etxeberria**, **Miren Cilevi**, **Javier Prudencio**, **Jon Lasa**, **Nerea Lizarralde**, **Leire Cano**, **José Gasco**, **Idoia Luquin**, **Txisko Espinosa** o **Sergio Errasti**, actualmente locutor de Onda Vasca y, seguramente, el periodista que más artículos de "La Senda" ha firmado. Errasti fue precisamente el encargado de escribir el prólogo de la primera edición del libro, y en éste repite con un artículo.

### "La Senda del Pintxo", el libro

Con semejante trayectoria a sus espaldas, sólo era cuestión de tiempo el que en ZUM Edizioak nos

animáramos a publicar un libro que recogiera, de manera digna y permanente, algunas de las jugadas más interesantes de "La Senda del Pintxo" así como una buena cantidad de material inédito. El libro fue realizado en un tiempo récord por **Ritxar Tolosa**, fotógrafo y gerente de ZUM Edizioak y **Josema Azpeitia**, coordinador actual de Donosti Aisia y Ondojan.com.

Además de estar totalmente actualizado, una de las grandes novedades de "La Senda del Pintxo" fue que **cedía una buena parte del protagonismo a los bares**. "Hasta la fecha, los libros sobre pintxos han sido recetarios en los que se recogía al final el listado de los bares que habían cedido las recetas, pero ahí



No todo es innovación en este libro. También hay lugar para clásicos de lujo que no pudimos recoger en la primera edición, como el imprescindible **Garbola**, del Paseo de Colón, el retro y elegante local en el que **Gregorio Martínez**, "Goyo", se luce como pocos con la coctelera, mientras su mujer hace lo propio con los pintxos.

## ¿DÓNDE ADQUIRIR EL LIBRO “LA SENDA DEL PINTXO”?

La Segunda Edición de “La Senda del Pintxo” podrá ser adquirido, al competitivo precio de 20 euros, en muchos de los bares que participan en sus páginas. Asimismo, podrá adquirirse en los siguientes lugares: **Vinería de Gros** (Birmingham, 8); **Zaporejai Delicatessen** (San Jerónimo, 21 - Parte Vieja-); **Alboka Euskal Denda** (Pza. Constitución); **Pensión Aida** (Izueta, 9); **Pensión Kursaal** (Peña y Goñi, 2); **Pensión Itxaso** (S. Juan, 14); **Essencia Ardoenda** (Zabaleta, 53) y **Charcutería Patxi Larrañaga** (Nagusia, 39. Lasarte - Oria).

La distribución en Librerías corre a cargo de Elkar, que lo dejará en todas sus librerías, así como en la mayoría de librerías de Gipuzkoa. Asimismo, el libro podrá adquirirse en la página web **www.elkar.com**

Los bares que toman parte en sus páginas y en los que también podrá adquirirse el libro, son los siguientes:



### PARTE VIEJA

- > A Fuego Negro
- > Aralar
- > Astelena 1960
- > Azkena (La Bretxa)
- > Baztan
- > Borda Berri
- > Casa Alcalde
- > Casa Tiburcio
- > Casa Urola
- > Casa Vergara
- > Intza
- > Irrintz
- > Izkiña
- > Jose Mari
- > Kenji Sushi Bar

### > La Cueva

- > Martínez
- > Narrika
- > Ordizia
- > Ormazabal Etxea
- > Piñudi
- > San Telmo espacio gastro-cultural
- > Txalupa
- > Txondorra
- > Txuleta
- > Urbano
- > Zeruko

### INTXAURRONDO

- > Apeadero

### GROS

- > Andra Mari
- > Bergara
- > Bodega Donostiarra
- > Café Kursal
- > Capricho
- > Ezkurra
- > Hidalgo 56
- > Iraeta
- > Kostalde
- > Kursaal
- > La Guinda
- > La Plata
- > Pagadi

### CENTRO

- > Alex
- > Aloña Mendi
- > Boulevard 9
- > Casa Vallés
- > Ciaboga
- > Iturrioz
- > La Espiga
- > Mesón Martín
- > Nikkei
- > Rojo y Negro
- > Zazpi

### IGARA

- > Aratz
- > Txola

### EL ANTIGUO

- > Gasteiz
- > Lagunak
- > Manex
- > Teresatxo
- > Txubillo

### AMARA

- > Auiamendi
- > Café S7ete
- > Casa Maruxa
- > Divinum
- > Esparru
- > Syräh
- > Urdiñola

quedaba su aportación. Quien lea “La Senda del Pintxo” se encontrará con una **gran cantidad de información sobre cada bar participante**, una fotografía actualizada y, en la mayoría de los casos inédita, del mismo, un texto recogiendo la historia del local así como sus características diferenciadoras, y un listado de 10 pintxos para que el lector no se quede sólo con el pintxo y la receta que ofrece el bar, sino que sepa que más podrá degustar en el local si se anima a visitarlo. Así, “La Senda del Pintxo” se convirtió en una **pequeña “Biblia” del pintxo donostiarra** y uno de los trabajos más completos editados sobre este tema.

Hay más características que diferencian a este libro de sus semejantes, empezando por el precio, de 20 euros, cuando este tipo de productos generalmente supera los 25 o se acerca a los 30, y si-

guiendo con su diversidad, pues el carácter abierto de la sección “La Senda del Pintxo” ha hecho que en las páginas de este volumen se recoja **todo el abanico del pintxo donostiarra, desde sus expresiones más sencillas como croquetas, ahumados o brochetas, hasta auténticas obras de arte de la alta cocina en miniatura.**

### Nuevos bares, nuevos colaboradores

Como comentábamos al inicio del artículo, esta 2ª edición cuenta con muchos cambios. Por una parte, se incorporan muchos bares existentes en 2011 pero que han sido “conquistados” por cocineros innovadores con grandes ideas, es el caso, entre otros, de **Casa Urola con Pablo Loureiro** o el **Zazpi con Paul Arrillaga**. Asimismo, se recogen algunos clásicos que por un motivo u otro no pudieron salir en la primera

edición, como el **Gorriti** de la Parte Vieja, el **Garbola** de Gros o el **San Marcial** con su inmortal Gavilla. También hacen su aparición, claro está, nuevos e interesantes locales abiertos posteriormente a la salida del primer libro, como **Kenji Sushi Bar** de la Parte Vieja, o **Kata 4**, del Centro.

Finalmente, destacar que otra importante novedad del libro son las colaboraciones de una serie de especialistas que aportan su visión acerca del mundo de la gastronomía en miniatura: se trata del veterano **Mikel Corcuera**, crítico y periodista gastronómico de dilatada trayectoria, y las caras no tan conocidas pero no por ello de menos peso, de **June Yamaguchi**, japonesa “adoptada” por Donostia, experta en turismo y gastronomía y **Mikel Otto**, especialista en gastronomía y redes sociales. Savia nueva para un libro también renovado en la medida de lo posible.

# GUÍA DE RESTAURANTES - DONOSTIA

## A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

**Dirección:** 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 650 13 53 73

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

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

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

**Especialidad:** Pintxos de vanguardia.

**Recomendaciones:** Lengua, pan y cebolleta; Navaja con sangre; Txangurro Aguakate Regaliz; Kebab... ke vienel!; Ensalada Kallos y garbanzos a la ligera; Porrupathai; Lumagorri Fraitxiken + salsa barbakoia kasera + mixtape Gallinero All Stars; MakCobe with txips; Regalize it!!; Mocete llorando; Bokata txoznero; Txitxarro donostiarra al kubo; Endivia kotxina...

**Menús degustación:** 35-50 €

**Precio medio pintxos:** 2,50-4,00 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Capacidad:** 25 pax (Comedor)

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

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



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

## ALL I OLI



DONOSTIA

**Dirección:** Okendotegi, 2 (Martutene)

**Teléfono:** 943 46 02 96

**Web:** www.alliolidonosti.com

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

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

**Especialidad:** Cocina catalana de montaña

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

**Precio medio carta:** 30-35 €

**Menú del día:** 20 € (día y noche, fin de semana incluidos)

**Menú d'estiu (degustación de verano):** 25 € (café, bebida e IVA incluidos) Este menú comprende aperitivo, cinco entrantes para compartir, plato fuerte (mixto de butifarras con mongetas) y crema catalana o tarta de la casa.

**Descanso:** Martes y miércoles (salvo festivos y vísperas)

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

**Tarjetas:** Visa y mastercard

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

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

El 30 de noviembre de 2011 se inauguró este atractivo restaurante de cocina catalana de montaña en lo que fue hasta la fecha el Casino de Martutene. Totalmente renovado, All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrena** y la donostiarra **Aranxa Mendioroz**, que atesoran 27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d'Aran. Recomendado en las mejores guías, All i oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero. Su menú siempre incluye carne a la parrilla. A destacar su nuevo Menú d'estiu.



KATALUNIAKO MENDIALDEKO SUKALDARITZA

## AMBIGÚ ESTACIÓN



DONOSTIA

**Dirección:** Aldamar, 12 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 04 97 01

**Web:** www.ambiguestacion.com

**Ubicación:** Junto al mercado de la Bretxa.

**Horario:** Martes - Viernes: 8:30 - 23:00

Sábados: 10:00 - 23:00

Domingos (Brunch): 11:00 - 16:00

**Especialidad:** Cocina tradicional casual con toques de autor

**Recomendaciones:** Pulpo asado; Raviolo abierto de bacalao; Chipirones al carbón; Arepa rellena; Croquetas de jamón; Ensalada verde de fresas al balsámico...

**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes todo el día

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 25 pax.

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a un paso.

El chef **Luis Pulido** y **Nabxo Valle** han inaugurado el 4 de julio de este año un local que supone una experiencia gastronómica totalmente innovadora en Donostia. **Alejándose de los esquemas clásicos de restaurante o bar de pintxos**, Ambigú estación es un acogedor espacio en el que podemos disfrutar de completos desayunos con tartas caseras y zumos naturales, un completo brunch los domingos o una cocina tradicional con toques de autor y pincladas internacionales, diseñada para ser compartida de manera informal, que puede ser disfrutada por raciones completas o por medias.

Acompañando a los platos, **la selección de vinos** nos ofrece una diversidad de caldos que, sin ser caros, resultan diferentes en sabor y concepto, proviniendo en la mayoría de los casos de pequeñas producciones desconocidas para el gran público. Ambigú Estación es, sin duda, un espacio para el disfrute de los sentidos.



EXPERIENTZIA GASTRONOMIKO BERRITZALEA

## APEADERO



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Mons, 28 (Intxaurreondo)

**Teléfono:** 943 28 14 24

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

**Horario:** 09:30-23:30

**Especialidad:** Pintxos variados y menús.

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

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

**Descanso semanal:** Domingo

**Vacaciones:** Semana Santa y 2ª quincena de agosto.

**Tarjetas:** No

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

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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



LUZAROAN GELDITZEKO MODUKO "GELTOKIA"

# DONOSTIA

## ARATZ



DONOSTIA

**Dirección:** Igara bidea, 15 (Igara)

**Teléfono:** 943 21 92 04

**Web:** www.restauranteartz.com

**Ubicación:** Junto a El Diario Vasco

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques actuales

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

**Precio medio carta:** A partir de 35 €

**Precio menú del día:** 10,20 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking público a 30 metros.

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



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA IGARAN

## AZKENA



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 615 79 26 55

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

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

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

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

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

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

**Descanso semanal:** Domingos y festivos

**Vacaciones:** 1ª quincena de junio

**Tarjetas:** No

**Capacidad:** 20 (mesas de 4-5 comensales)

**Aparcamiento:** Salida directa al Parking Boulevard junto al bar

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



GLUTEN-IK GADEKO PINTXOETAN ADITUAK

## BAZTAN



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 8 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 42 72

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

**Especialidad:** Pintxos, raciones y cocina de Baztan

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

**Precio medio pintxos** 1,50-3,00 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Tarjetas:** Todas menos American Express

**Capacidad:** 60 pax.

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 mts.

El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo**, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una **gran variedad de pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito, aunque **en sus mesas puede disfrutarse también de una gran cantidad de raciones**, procedentes de una cocina que permanece abierta sin interrupción desde las 11:30 de la mañana hasta la medianoche. No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Mallorrra, de Elizondo**, con la que les une una gran relación. De hecho, a finales de 2012 los responsables de Baztan abrieron, a escasos metros del bar, **Baztan Gourmet**, un establecimiento donde pueden adquirirse los mejores productos de Mallorrra y gran cantidad de productos gastronómicos vascos.



BAZTANGO TXOKO BAT DONOSTIAREN ERDIAN

## BERGARA



DONOSTIA

**Dirección:** General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros)

**Teléfono:** 943 27 50 26

**Ubicación:** Junto al cruce de Bermingham y Secundino Esnaola

**Especialidad:** Alta cocina en miniatura

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

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

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** 15 días en octubre

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 45-50 (Dispone además de terraza)

**Aparcamiento:** Parkings Txofre y Cataluña a 100 mts.

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

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



GROSEKO PINTXO BAR-PAK IKUSGAR-PIENA

# DONOSTIA

## BODEGA DONOSTIARRA



DONOSTIA

**Dirección:** Peña y Goñi, 13 (Gros)

**Teléfono:** 943 01 13 80

**Web:** www.bodegadonostiarra.com

**Ubicación:** Entre el Palacio Kursaal y el Paseo de Colón

**Horario:** 09:00-23:30 (Cocina ininterrumpida)

Verano y fines de semana abierto hasta las 00:00

**Especialidad:** Pintxos y raciones clásicos y carnes a la parrilla

**Recomendaciones:** Indurain (fotografía inferior); Tortilla de patata individual; Gilda; Ensaladilla rusa; Pulpo; Merluza rebosada; Antxoá o Boquerón; Chorizo (dulce o picante)

**Precio medio carta:** 15 €

**Precio plato del día:** 9 € (incluye bebida y postre)

Los sábados se sirve cordero y cochinillo asado al preciode 16,50 €, incluyendo bebida y postre.

**Descanso semanal:** Domingo (Excepto Fiestas y festivales)

**Vacaciones:** 25 y 31 de diciembre

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 50 pax.

**Aparcamiento:** Parking Kursaal a 50 metros

Miguel Montorio pasó en 2009 a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por Miguel Mendinueta y Pili Mintegi, pareja con la que Montorio se siente eternamente agradecido. En La Bodega, por lo tanto, se siguen utilizando las mismas conservas de calidad de toda la vida y sus pintxos de encurtidos, salazones, etc. se mantienen sin cambiar un ápice y se elaboran a mano, delante del cliente. Lo mismo sucede con la excelente tortilla individual u otros pintxos ineludibles como la ensaladilla. Como exitosas novedades, el equipo actual ha introducido unas espectaculares brochetas que se sirven suspendidas en el aire, así como una parrilla de carbón natural en la que se asan Verduras y huevos a la brasa, Chuletas, Costilla, Alitas de pollo Lumagorri, etc...



DETIKO PINTXO TABERNEN XARMA

## BORDA BERRI



DONOSTIA

**Dirección:** Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 03 42

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

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

**Especialidad:** Grano y casquería

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

**Precio medio de los pintxos:** 3 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** No

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

"Akí se guisa", leemos en el rótulo exterior de Borda Berri, y podemos dar fe de que así es. Siempre que entramos a este local, insistimos, siempre que entramos al Borda Berri, nos encontramos con que uno de sus dos responsables, a veces incluso los dos, están en la cocina y, efectivamente, están guisando las salsas y preparaciones que acompañan a su atractiva carta de pintxos en continua evolución.

El donostiarra Iñaki Gulín y el catalán Marc Clua se hicieron cargo en 2007 de este veterano local tras trabajar varios años en La Cuchara de San Telmo, bar del que Iñaki fue miembro fundador. Desde entonces, esta creativa pareja no deja de sorprendernos con ocurrencias como sus extraordinarios Callos de bacalao, imitados sin disimulo en cocinas cercanas, o este Kebab que refleja su vena más viajera e internacional.



PINTXO ZAPORETSU ETA LANDUAK

## BRANKA



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Eduardo Chillida, 13 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 31 70 96

**Ubicación:** Junto a la estatua del Peine del Viento.

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

Bar: 08:00-00:00 (Viernes y sábados hasta las 02:00)

**Especialidad:** Producto de temporada y pescados a la parrilla

**Recomendaciones:** Ensalada de bogavante (ver fotografía);

Carabineros a la parrilla; Txipirones a lo Pelayo; Antxoa y ventresca de bonito; Rodaballo a la parrilla; Pez rey a la parrilla;

Cordero asado con ensalada; Chuletillas de cordero

**Precio medio carta:** 45-50 €

**Precio menú degustación:** 36 €

**Descanso semanal:** Domingos (El bar no cierra)

**Vacaciones:** Navidades (De Santo Tomás a Reyes)

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** A la carta: 60 pax. Celebraciones: 90 pax.

En un espacio privilegiado, entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, sus ventanales ofrecen imponentes vistas de la bahía, la isla de Santa Clara... Inaugurado en diciembre de 2003 y dirigido desde su inicio por **Cristina Izaguirre** con su equipo de cocina y el apoyo hasta este año de su madre, **Mª Carmen Esnaola**, felizmente retirada, **Branka es el lugar ideal para degustar los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...) y productos de temporada como la Txapela de hongo a la parrilla, Txipirones de la bahía a lo Pelayo, Tomate con ventresca... En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (Ensaladas, Pastas, Tostas, Bocadillos, Pintxos...) y aunque no hay servicio de terraza, no se cobra ningún suplemento por comer o beber en ella. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "Champagne Bar", espacio apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permitirá disfrutar de una buena copa o una copa de Champagne disfrutando de las mejores vistas.



ITSASOAREN GAINEKO DISTA HOBETUEZINAK

## CAPRICO



DONOSTIA

**Dirección:** Zabaleta, 55 (Gros)

**Teléfono:** 943 32 67 34

**Ubicación:** En la denominada "milla de oro" donostiarra.

**Especialidad:** Cocina cuidada a precios populares

**Recomendaciones:** Txangurro a la donostiarra; Secreto ibérico;

Paellas mixtas; Pescados frescos; Verduritas en tempura; Cigalas o gambas a la plancha; Verduras asadas; Solomillo con

salsa de hongos; Bacalao con emulsión de piperrada

**Precio medio carta:** 12-15 €

**Precio menú del día:** 11 €

**Precio menú fin de semana:** 16 €

**Precio menú mariscada:** 22 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** Interior: 60 pax.

Terraza cubierta: 80 pax.

**Aparcamiento:** Parking Plaza Cataluña a 100 metros

Parking El Txofre a 100 metros

Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar en el que han volcado la filosofía y sapiencia culinaria adquirida a lo largo de su formación académica, ofreciendo una **cocina cuidada a precios populares**. Destaca su pizarra de pintxos y su amplia variedad de raciones que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su amplia terraza cubierta. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (Mejillones al vapor, Vieira rellena y gratinada, Zamburiñas a la plancha, Txangurro a la donostiarra, Cigalas a la plancha, Postre casero, Pan y Bebida). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad a elegir de más de 30 pintxos.



MENU EDERRAK ETA MARISKADA PAREGABEAK

# DONOSTIA

## CASA ALCALDE



DONOSTIA

**Dirección:** Mayor, 19 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 62 16

**Web:** [www.casaalcalde.com](http://www.casaalcalde.com)

**Ubicación:** Junto a la Basílica de Santa María

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional, raciones y pintxos clásicos**

**Recomendaciones:** Nuevas raciones: Lecheritas; Huevos estrellados; Guisado de toro; Carrilleras; Ziripot (ver foto)...

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

**Descanso semanal:** Lunes noche y martes todo el día

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 70 pax.

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

Tras varios meses de reformas, el veterano Casa Alcalde volvió abrir sus puertas en primavera **totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre**. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde (Restaurante fundado en 1897) y poder atender mejor a su familia. Entonces acababa de nacer su hijo **Eki**, que comenzó a trabajar en el bar en 1997 y hoy en día es el responsable del bar tras haber aprendido el oficio de la mano de su padre.



ERRESPETU OSOZ BERRITUTAKO KLASIKOA

## CASA TIBURCIO



DONOSTIA

**Dirección:** Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 31 30 - 943 42 06 80

**Web:** [www.casatiburcio.com](http://www.casatiburcio.com)

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

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

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

**Especialidad:** **Pintxos y cocina tradicional**

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

**Precio medio carta:** 45-50 €

**Precio menú del día:** 20 €

**Descanso semanal:** Miércoles tarde y jueves todo el día

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

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 55 pax (Bar: 25 pax.)

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

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



ĖETIKO EUSKAL SUKALDARITZA

## CASA VERGARA



DONOSTIA

**Dirección:** Mayor, 21 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 10 73

**Web:** www.restaurantecasavergara.com

**Ubicación:** Junto a la Basílica de Santa María

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

**Especialidad:** Pintxos y cocina tradicional vasca de mercado.

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

**Precio medio carta:** 25-30 €

**Precio menú del día:** 19,95 €

**Precio menú de sidrería:** 34 €

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

**Descanso semanal:** Miércoles

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 70

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

En este local dirigido por el experimentado y emblemático hostelero donostiarra **Álvaro Manso**, encontraremos una excelente cocina tradicional personificada en la cocinera brasileña **Vera María Cruz da Silva**, esposa de Álvaro, formada en la escuela de Luis Irizar. Vera domina a la perfección las bases de la cocina tradicional vasca y trabaja con cariño los productos de temporada. Este veterano local también destaca por su **variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público** y cerca de 300 referencias nacionales e internacionales. En cuanto a sus pintxos, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio Label Vasco en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "Manolo", "Mauri" y "Habanito", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa.



KALITATEZKO PINTXOAK ETA BETIKO ZAPOREAK

## CASCANUECES



DONOSTIA

**Dirección:** Pº de Colón 46 (Gros)

**Teléfono:** 943 27 88 39

**Web:** www.restaurantecascanueces.com

**Ubicación:** Al final del Paseo de Colón, a un paso de la Playa de Ondarreta

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

(Sólo se sirven cenas los viernes y sábados, aunque el resto de días se aceptan reservas para grupos a partir de 6 pax.)

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques de autor

**Recomendaciones:** Risotto de hongos y foie; Merluza rellena de txangurro y hongos; Ensalada templada de marisco; Solomillo al foie; Tarta de queso...

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú del día:** 14 €

**Precio menú Fin de Semana:** 22 €

**Precio menú Especial:** 28,90 €

**Precio menú Degustación:** 38 €

(Los precios de todos los menús incluyen la bebida y el IVA)

**Descanso semanal:** Miércoles

**Tarjetas:** Todas menos American Express

**Capacidad:** 30 pax

**Aparcamiento:** Parking Cataluña a 200 metros

El chef **Iban García de Andoin** dirige desde 2001 este pequeño restaurante, uno de los más acogedores de Donostia, ofreciendo una **cocina tradicional con toques de autor y un trato muy personalizado**. Cascanueces cuenta con una atractiva oferta de menús, destacando por su relación calidad-precio el **Menú de Fin de Semana** que comprende 3 entrantes, 1 plato principal a elegir entre tres y el postre. El comedor de este restaurante, además de estar climatizado, cuenta con una iluminación y unas dimensiones que lo hacen ideal para una cena íntima o una reunión tranquila entre amigos.



GOXOTASUNA ETA ZAPOREA ESKUTIK HELDUTA

# DONOSTIA

## ETXAIDE 4



DONOSTIA

**Dirección:** Etxaide, 4 (Centro)

**Teléfono:** 943 01 38 53

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

**Especialidad:** Pintxos, parrilla y cocina tradicional.

**Recomendaciones:** Callos y morros caseros; Tortilla de ropa vieja; Croquetas variadas; Verduras de temporada; Antxoa fresca a la parrilla; Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón; Rodaballo a la parrilla; Bacalao al pil-pil; Chuletón de viejo; Tarta de manzana

**Precio medio carta:** 40-50 €

**Precio menú del día:** 14,50 €

**Precio plato del día:** 11 € (Con bebida y postre)

**Descanso semanal:** Domingo (Se abre para grupos a partir de 20 personas)

**Tarjetas:** Todas menos American Express

**Capacidad:** 50

**Aparcamiento:** Parking Okendo a 100 metros

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

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



PARRILLA DONOSTIAREN ERDI-ERDIAN

## EZKURRA



DONOSTIA

**Dirección:** Mirakruz, 17 (Gros)

**Teléfono:** 943 27 13 74

**Ubicación:** Entre Carquizano y la calle Gloria

**Horario:** 09:00-00:00

**Especialidad:** Ensaladilla rusa

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

**Precio medio carta:** 11 €

**Precio menú del día:** 11 €

**Precio menú fin de semana:** 15 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** Semana Santa

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 55

**Aparcamiento:** Parking Txofre a 100 metros

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

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

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



ERRUSIAR ENTSALADAN ADITUAK

## GASTEIZ



DONOSTIA

**Dirección:** Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 21 07 13

**Web:** www.restaurantegasteiz.com

**Ubicación:** Barrio Ondarreta, frente al Hotel Aranzazu

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

**Especialidad:** Alubias de Tolosa y cocina tradicional

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

**Precio medio carta:** 20-30 €

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

**Descanso semanal:** Lunes tarde y noche

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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



TOLOSAKO BARRUN GOXOENAK

## IKAITZ



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Colón, 21 (Gros)

**Teléfono:** 943 29 01 24

**Web:** www.restaurantekaitz.com

**Ubicación:** En el Paseo Colón, cerca del Kursaal

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques de autor

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

**Precio medio carta:** 40-45 €

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

**Precio menú especial fin de semana:** 28 €

**Descanso semanal:** Domingo noche, lunes entero y martes noche

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 50

**Aparcamiento:** Parking Kursaal a 100 metros

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



TOKI ATSEGINA ETA SUKALDARITZA LANDUA

# DONOSTIA

## ILLARRA



DONOSTIA

**Dirección:** Illarra bidea, 97 (Igara)

**Teléfono:** 943 21 48 94

**Web:** www.restauranteillarra.com

**Ubicación:** Al fondo del polígono Ibaeta, cerca de Correos

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

**Especialidad:** Cocina de temporada y parrilla

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

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

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

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

**Descanso semanal:** Noches de domingo a miércoles

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking propio

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



FAMILIA OSOAR-EKIN JOATEKO TOKI APPROPOSA

## ITURRIOZ



DONOSTIA

**Dirección:** San Martín, 30 (Centro)

**Teléfono:** 943 42 83 16

**Web:** www.bariturrioz.com

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

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

**Especialidad:** Pintxos elaborados y raciones

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

**Descanso semanal:** Domingo

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking Buen Pastor a 10 metros

El Iturrioz es uno de los grandes. Poseedor de una historia que se remonta a los años 30, en 1988 fue adquirido por **Eduardo Bretón Saranova** que a lo largo de los años, y con la inestimable ayuda de su hijo **Ander**, lo ha encumbrado como uno de los más reputados bares de pintxos de la ciudad.

Calidad, limpieza, buen gusto y un trato exquisito se dan la mano en un local que, a pesar de encontrarse algo alejado de las rutas habituales del picoteo, **no ha dejado nunca de ser referencial a la hora de hablar de gastronomía en miniatura**. Ahora, además, en este establecimiento podemos degustar exquisitas **tostas con pan de cristal** y disfrutar de un buen **Gin Tonic** con su gran variedad de **ginebras "Premium"**.



PINTXO ZOR-AGAR-PIAK HIR-IKO ER-DIAL-DEAN

## K-BI



### DONOSTIA

**Dirección:** C/ Vitoria-Gasteiz, 2 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 00 81 81

**Web:** [www.facebook.com/inakicafertekbi.donostia](http://www.facebook.com/inakicafertekbi.donostia)

**Ubicación:** En el barrio de Ondarreta (El Antiguo), junto al Parque Zubimusu, detrás de Osakidetza.

**Horario:** 08:00-23:30 (Menús: 13:00-15:45 Cenas: 19:00-23)

**Especialidad:** Menús del día, Hamburguesas, Bokatas...

**Recomendaciones:** Hamburguesa K-bi (ver fotografía), Txipirrones a la plancha encbollados, Brocheta de langostinos con bacon y vinagreta de la casa, Patatas bravas o ali-oli, Ensalada de setas, Ensalada templada de pollo...

**Precio medio carta:** 15 €

**Menú del día:** 11 €

**Menú Fin de Semana:** 12,80 € (Sábado) 16,80 € (Domingo)

**Capacidad:** 24 pax. Cuenta además con dos terrazas en la fachada y en el patio, para 24 y 12 personas respectivamente

**Iñaki Rodríguez**, donostiarra con un bagaje en Hostelería que supera ampliamente las dos décadas, lleva desde el 2009 al cargo de esta cafetería en la que encontramos diferentes opciones para todos los momentos del día. Así, desde primera hora podemos optar por varios **desayunos especiales** así como té e infusiones. Durante la mañana encontraremos opciones de picoteo como Tortillas de patatas, Tortillas rellenas, Minis de jamón, etc... A mediodía se sirve menú del día y a lo largo de todo el día cuenta con una amplia variedad de

**Bocadillos, Hamburguesas, Sandwiches, Perritos calientes, Raciones y Ensaladas**, destacando como más solicitadas la Templada de pollo y la de Setas. La carta del K-bi puede, además, solicitarse a **domicilio** llamando al teléfono 943 00 81 81.



MOMENTU GUZTIETARAKO AUKERAK, ONDARRETAN

## LA BRASSERIE MARI GALANT



### DONOSTIA

**Dirección:** Zubieta, 2 (Hotel Londres)

**Teléfono:** 943 44 07 70

**Web:** [www.hlondres.com](http://www.hlondres.com)

**Ubicación:** En el centro de la bahía de la Concha

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

**Especialidad:** Cocina tradicional vasca

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

**Precio medio carta:** 45-50 €

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

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 85 pax.

**Aparcamiento:** Parking Cervantes (La Concha) bajo el hotel

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

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



EUSKAL SUKALDARITZA LONDRES HOTELEAN

# DONOSTIA

## LA CUEVA



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 943 42 54 37

**Web:** [www.restaurantelacueva.org](http://www.restaurantelacueva.org)

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

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional y plancha**

**Recomendaciones:** Champiñones a la plancha (foto inferior);

Cóctel de frutos secos tostados en casa; Embutidos ibéricos;

Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Gambas

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

nito a la plancha; Chuletillas de cordero; Pintxos morunos

**Precio medio carta:** 30-35 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** Del 10 al 30 de enero

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking del Boulevard a 200 metros

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

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

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



ALDE ZAHARREKO KOBAZULO EDERRA

## LA FÁBRICA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 21 10

**Web:** [www.restaurantelafabrica.es](http://www.restaurantelafabrica.es)

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

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional con toques actuales**

**Recomendaciones:** Chocolate en texturas (foto inferior);

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

ado de verduras de temporada; Ensalada templada de queso

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

atemperado sobre piperrada; Carrilleras de ibérico confita-

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

Tarta de queso horneada

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

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

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

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

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

Cuando tras curtirse en los fogones del prestigioso y ya desaparecido Urepel, decidió abrir su propio restaurante, La Muralla (ver página siguiente), **Iñigo Bozal** lo tenía muy claro: **"El comensal de hoy en día quiere saber cuánto se va a gastar al salir a comer o a cenar"**. Así pues, desde un inicio apostó por una carta cerrada,

sistema que ha mantenido al ampliar su negocio y tomar las riendas de La Fábrica. Aunque hoy en día Iñigo dirige tan solo La Fábrica, sigue asesorando la cocina de La Muralla, por lo que en ambos locales de la Parte Vieja

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



IÑIGO BOZAL EN SUKALDARITZA FINA

## LA MURALLA



DONOSTIA

**Dirección:** Enbeltran, 3 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 43 35 08

**Web:** www.restaurantelamuralla.com

**Ubicación:** Entre la Plaza Sarriegi y el Teatro Principal

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional con pinceladas actuales**

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

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

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

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

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

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

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



GOI MAILAKO SUKALDARITZA PREZIO EGOKIAN

## LA TAGLIATELLA



DONOSTIA

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

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

**Web:** www.latagliatella.es

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

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

**Especialidad:** **Cocina italiana**

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

**Precio medio carta:** 20-25 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

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

Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la Provoletta, el Risotto con magret de pato y trufa negra o el Carpaccio de ternera a la pimienta negra. **En pasta fresca, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir**. Entre sus más de 20 pizzas destacan la de Trufa y hongos o la de 7 quesos. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes **vinos italianos y de Rioja**. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. En 2011, la Tagliatella de Gros, a un paso del Palacio Kursaal, vino a sumarse a su predecesora con la misma oferta gastronómica.



ITALIAR SUKALDARITZAN AUKERA ZABALENA

# DONOSTIA

## MAMISTEGI



DONOSTIA

**Dirección:** Pº de Oriamendi, 14 (Aiete)

**Teléfono:** 943 31 15 70

**Web:** [www.facebook.com/mamistegi.jatetxea](http://www.facebook.com/mamistegi.jatetxea)

**Ubicación:** Al borde de la carretera Donostia-Hernani, frente al Colegio alemán, muy próximo al Basque Culinary Center.

**Especialidad:** **Cocina tradicional con toques de autor.**

**Recomendaciones:** Ensalada templada de tomates confitados, mozzarella de búfala y rúcula; Pulpo en taquitos, patatas, 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...

**Precio medio de carta:** 30-35 €.

**Precio menú del día:** 13 € (IVA incluido)

**Descanso semanal:** Domingo noche, lunes todo el día y martes noche. (En verano, abre los martes por la noche)

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

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. Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de diferentes opciones de picoteo como Pintxos, Raciones, Platos combinados, Bocadillos...



ETXeko JANARIA, EGILE-KUTUEKIN

## MANEX



DONOSTIA

**Dirección:** Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 01 14 06

**Ubicación:** Frente a la entrada del Hotel NH Aranzazu

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional servida en raciones**

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

**Precio menú del día:** 11 €

**Precio menú fin de semana:** 18 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 35 pax.

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Juan Mari Aramendi, cocinero y responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 25) se hizo cargo en 2011 de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones consistentes** con productos como Tomate del país, Hongos, Txipirones... La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de Platos combinados, Bocadillos, Sandwichs y Cazuelitas como Callos y morros, Bacalao, Carrilleras... También ofrece Jamón cortado a cuchillo y una **nutrida carta de vinos**. Desde primera hora ofrece buenos desayunos y la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos.



JUANMA ARAMENDIREN APUSTU BERRIA

## MARISQUERÍA ONDARRETA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta)

**Teléfono:** 943 31 18 73

**Ubicación:** Frente a la entrada del Hotel NH Aranzazu

**Horario:** Venta de marisco: 10:00 a fin de comidas y 19:00 h. a fin de cenas. Cocina: 12:00-15:00 y 19:00-22:30

**Especialidad:** Mariscos frescos de calidad

**Recomendaciones:** Nécoras a la plancha, Mejillones rellenos, Kokotxas (a la plancha, rebozadas o en salsa), Mero o Rape rebozado, Mariscada para dos personas...

**Precio medio de carta:** 40-50 €

**Picoteo en barra o cafetería:** a partir de 11 €

**Mariscada para dos personas:** 80,50 €

(Incluye Buey o Centollo cocido, Gambas, Cigalas y Langostinos (cocidos o a la plancha), Almejas marinera y Mejillones rellenos)

**Descanso semanal:** Lunes y martes (salvo festivos y vísperas)

**Vacaciones:** 2 semanas antes de Semana Santa y 3 semanas después de El Pilar

**Tarjetas:** Todas, excepto Dinners

**Capacidad:** 30 pax (interior) 24 pax. (terrazza de verano)

Abierta en el año 2000 y dirigida por **Ana López Iñurrategi** y su hermano **Sergio** a los fogones, Marisquería Ondarreta es un original establecimiento al que podemos acudir a partir de las 10 de la mañana a adquirir **marisco de gran calidad tanto para llevar a casa como para consumirlo en el propio local**. Destaca la excelente Mariscada para dos personas, que incluye Buey o Centollo cocido, Gambas, Cigalas y Langostinos (cocidos o a la plancha), Almejas marinera y Mejillones rellenos. En verano cuenta con una agradable terraza.



ERAMATEKO EDO BERTAN JATEKO MARISKOA

## MARTÍNEZ



DONOSTIA

**Dirección:** 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 49 65

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

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

**Especialidad:** Pintxos de barra y de cocina

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

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

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking del Boulevard a 200 metros

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

Sus **9 metros de barra** están literalmente cubiertos de platos en los que duran un tiempo mínimo los exquisitos bocados expuestos al público, que muchas veces no sabe qué elegir ante la espectacular y abrumadora oferta de más de 30 pintxos fríos, así como una buena cantidad de pintxos calientes y raciones como la Brocheta de pulpo con vinagreta templada, los Champiñones al ajillo de toda la vida o el exitoso Lomo con patatas fritas caseras.



PINTXO EDERREZ BĒTĒTAKO 1 METRO

# DONOSTIA

## MESÓN MARTÍN



DONOSTIA

**Dirección:** Elkano, 7 (Centro)

**Teléfono:** 943 42 28 66

**Web:** [www.mesonmartin.com](http://www.mesonmartin.com)

**Ubicación:** Entre el Boulevard y el Palacio de la Diputación

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

Cocina ininterrumpida de 08:30 a 23:00

**Especialidad:** **Cocina tradicional y pintxos**

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

**Precio medio carta:** 30-35 €

**Precio menú del día:** 13,50 €

**Descanso semanal:** Domingo

**Vacaciones:** Segunda quincena de octubre

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 50 metros

Los hermanos Martín se encargan de darle el nombre y el ambiente a este local, estratégicamente situado en **una de las calles más transitadas de Donostia, entre el Boulevard y la Plaza de Gipuzkoa**. Abierto en 1996, cuenta con una agradable decoración rústica y elegante, con vistosas paredes de piedra.

Su extensa barra nos ofrece una espectacular variedad de pintxos, destacando la Trainera, cuya receta se ofrece en estas páginas, así como los cuidados embutidos Ibéricos. Mesón Martín cuenta también con un comedor donde podemos disfrutar de **los mejores platos de la cocina tradicional**.



DETIKO SUKALDARITZA ETA PINTXO EDERRAK

## MIRADOR DE ULIA



DONOSTIA

**Dirección:** Pº Uliá, 193 (Monte Uliá)

**Teléfono:** 943 27 27 07

**Web:** [www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)

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

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

**Especialidad:** **Cocina creativa y de mercado**

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

**Precio medio carta:** 45-50 €

**Precio menú degustación:** 80 €

**Descanso semanal:** Lunes y martes

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 200 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

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



PAR-EGABEKO BISTAK ETA SORKUNTZA

## NARRIKA



DONOSTIA

**Dirección:** Narrika, 16 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 73 27

**Ubicación:** Parte Vieja, cerca de San Vicente

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

(Fines de semana hasta las 01:30)

**Especialidad:** Setas a la plancha y bocadillos

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

**Precio medio bocadillos:** Entre 2,50 y 5€

**Descanso semanal:** Martes y miércoles

(En verano solo cierra los miércoles)

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

**Capacidad:** 20

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

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



PERRETXIKU-OÏARTEKORIK ONENAKI!

## ORIENTAL I Y II



DONOSTIA

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

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

**Web:** [www.restauranteorientaldonosti.com](http://www.restauranteorientaldonosti.com)

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

**Especialidad:** Cocina oriental creativa

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

**Precio medio carta:** 30 €

**Precio menú del día:** 10,70 €

**Precio menú especial:** 25 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

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

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



EKIALDEKO SUKALDARITZA DESBERDINA

# DONOSTIA

## PAULANER ALDE ZAHARRA



DONOSTIA

**Dirección:** San Vicente, 7 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 18 08

**Web:** www.paulanerdonosti.com

**Ubicación:** Junto a la Iglesia de San Vicente

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

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

**Recomendaciones:** Codillo con sauerkraut; Ensalada Letea; Ensalada templada de arroz con setas; Sepia a la plancha; Patatas bravas y alioli; Spaghetts carbonara; Risotto a los cuatro quesos; Pintxo de codillo cocido (foto inferior)

**Precio medio carta:** 20-25 €

**Descanso semanal:** Lunes tarde (en verano no cierra)

**Vacaciones:** 1ª quincena de noviembre

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 30 (Dispone de terraza en verano)

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

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

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



ALDE ZAHARRA-REKO GAR-AGAR-DETEGIA

## PORTUETXE



DONOSTIA

**Dirección:** Portuetxe, 43 (Igara)

**Teléfono:** 943 21 50 18

**Web:** www.asadorportuetxe.com

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

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

**Especialidad:** Parrilla y cocina de temporada.

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

**Precio medio carta:** 50-60 €

**Descanso semanal:** Domingo noche

**Vacaciones:** 15 días en Navidades

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

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

**Aparcamiento:** Amplio aparcamiento propio

**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un **precioso 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, Cabrarrroca, Mero...) y la Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya son el buque insignia de esta casa. Dotado con una **hermosa parrilla en plena calle** y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, una terraza ideal para tomar el aperitivo o el café y un amplio aparcamiento que facilita el acceso al mismo. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**.



DONOSTIAKO PARRILLARIK ENTZUTETSUENETAKO DAT

## QING WOK



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 943 28 62 56

**Web:** www.qingwok.com

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

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

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

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

**Precio menú para llevar:** 8 €

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

14,95 € (Noches y fin de semana)

6,95 € (Niños de 4 a 8 años)

0,00 € (Niños de 0 a 3 años)

El IVA y la bebida se facturan aparte

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 300 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Parkings Kursaal y Cataluña a 100 metros

Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok fue el primer restaurante asiático de Donostia que contó con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de productos frescos (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros, que nos darán a elegir entre varios tipos de salsas. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un amplio y completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños.



JAN EZAZU NAHI DUZUN GUZTIA!!

## ROJO Y NEGRO



DONOSTIA

**Dirección:** San Marcial, 52 (Centro)

**Teléfono:** 943 43 18 62

**Web:** www.barrojoynegro.es

**Ubicación:** En el tramo de "poteo" de San Marcial, entre la calle Urbieta y el Hotel Londres

**Horario:** 08:30-23:30 (Bar: 07:00-01:00) Cocina ininterrumpida durante todo el día.

**Especialidad:** Pintxos creativos, menús y pescados frescos

**Recomendaciones:** Cazuelas; Txipirones en su tinta; Morros de ternera; Callos caseros; Bacalao ajoarriero; Albóndigas con tomate; Champiñones guisados. Pintxos: Brocheta de langostino y queso Emmental en tempura (foto inferior); Foie al Idiazabal con manzana; Taco de bacalao con cebolla confitada; Magret de pato y hongos; Txipirón a la plancha con aceite de ajo; Croqueta de jamón

**Precio medio carta:** 35 €

**Precio menú del día:** 16 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** Quince días en enero y quince días en noviembre. También cierra el 25 de diciembre.

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 45 pax. (Terraza para 12 pax)

**Aparcamiento:** Parking Cervantes (Concha) y Parking San Martín a 50 metros

Este popular bar-restaurant fue inaugurado el 7 del 7 de 1977, aunque sus actuales responsables, Juan Alzuri y su hijo Alex, se hicieron cargo del mismo en 2001. Tras más de una década de duro trabajo, Alex y Juan han convertido su bar en una referencia dentro del mundo del pinxto donostiarra. Además de su amplia oferta, todos los días las pizarras nos indican un pinxto del día y un pinxto recomendado, que al día siguiente son automáticamente cambiados.



EGUNERO, PINTXO BEREZI BERRI BAT!!

# DONOSTIA

## SHAKE



DONOSTIA

**Dirección:** San Marcial, 8 (Centro)  
**Teléfono:** 943 42 42 10  
**Web:** [www.restauranteshake.com](http://www.restauranteshake.com)  
**Ubicación:** Calle San Marcial, hacia el Urumea, cerca del cruce con Etxaide  
**Horario:** 13:00-15:30 / 20:30-22:30  
**Especialidad:** Alta cocina japonesa  
**Recomendaciones:** Sopa de miso; Ensalada de algas japonesas; Maki; Sushi; Sashimi; Tataki de solomillo; Tataki de atún; Teppanyaki; Carta oriental  
**Precio menú del día:** 13,50 €  
**Precio menú teppanyaki Osaka:** 32 €  
**Precio menú teppanyaki Tokio:** 36 €  
**Precio menú teppanyaki Kioto (con bogavante):** 52 €  
**Descanso semanal:** No cierra  
**Vacaciones:** No hace  
**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX  
**Capacidad:** 98 pax. (2 comedores)  
**Aparcamiento:** Parking Okendo a 100 metros

Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un restaurante japonés de alta gama que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (de solomillo o de atún), la Tempura (de verduras, de langostino o mixta), o los Pinchos (de pollo, de ternera o de gambas). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la Sopa de miso, la Ensalada japonesa o los Tallarines udon. La carta cuenta, además, con un **apartado de cocina oriental más genérica**, no limitada a especialidades japonesas.



GOI MAILAKO JAPONDAR SUKALDARITZA

## TERESATXO



DONOSTIA

**Dirección:** Avda. Zarautz, 85 (Lorea)  
**Teléfono:** 943 21 33 08  
**Web:** [www.teresatxo.com](http://www.teresatxo.com)  
**Ubicación:** Junto a las torres de Lorea.  
**Horario:** 07:00-23:00 (Comidas hasta las 16:00)  
**Especialidad:** Cocina casera y ambiente familiar.  
**Recomendaciones:** Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado  
**Precio medio carta:** 15-20 €  
**Menú del día (lunes-viernes):** 10 €  
**Menú fin de semana:** Sábado: 15 €; Domingo: 17 €  
**Menús para grupos:** Entre 15 y 25 €  
**Descanso semanal:** No cierra  
**Vacaciones:** No hace  
**Tarjetas:** Todas, excepto American Express  
**Capacidad:** 60 comensales (Terraza para 50 personas).  
**Aparcamiento:** Amplias posibilidades en los alrededores.

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. Además de sus menús, son también remarkable sus generosos **bo-catas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las hermosas y asequibles **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén.

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.



JAN EZAZU NAHI DUZUN GUZTIA!!

## TSI TAO



DONOSTIA

**Dirección:** Paseo de Salamanca, 1 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 42 05

**Web:** www.tsitao.com

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

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

**Especialidad:** Cocina japonesa, tailandesa y vietnamita

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

**Precio medio carta:** 30 €

**Precio menú del día:** 13 €

**Precio menú degustación:** 30 €

**Precio menú japonés:** 33 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 70 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 100 metros

'Camino recto' es la traducción para Tsi-Tao, una ventana al oriente en Donostia que nos indica el **sendero hacia la sabrosa comida japonesa, tailandesa y vietnamita**. Abierto en enero de 2006, sito en el precioso local ocupado en su día por el prestigioso restaurante **Panier Fleuri**, con unas excelentes vistas a la desembocadura del Urumea, al Centro Kursaal y la Zurriola, cuenta con dos elegantes comedores que complementan a la perfección su **carta de más de 60 platos**. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas, y cuenta también con una **interesante carta de vinos** a buenos precios. Además de la carta, se puede optar por unos excelentes menús.



EKIALDEKO ZAPOR-EAK DASTATZEKO BIDE ZUZENA

## TXOLA



DONOSTIA

**Dirección:** Portuetxe, 53 (Igara)

**Teléfono:** 943 31 67 84

**Web:** www.txola.com

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques modernos.

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

**Precio medio carta:** 30€

**Precio menú del día:** 10 €

**Descanso semanal:** Domingo

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 66 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Zona con multitud de plazas de aparcamiento

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



AKEITA, TXOLA ETA TXOKOLA!!!

# DONOSTIA

## TXULETA



DONOSTIA

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

**Teléfono:** 943 421 904

**Web:** www.txuletaestaurante.com

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

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

**Especialidad:** Cocina de mercado y carnes a la parrilla

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú del día:** 20 €

**Precio menú degustación:** 35 €

**Descanso semanal:** Lunes noche y martes

**Vacaciones:** 20 días en noviembre

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 70 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Parking Boulevard a 200 metros

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



TXULETAK BAINO ASKOZ GEHIAGO

## ZERUKO



DONOSTIA

**Dirección:** Pescadería, 10 (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 34 51

**Web:** www.barzeruko.com

**Ubicación:** Entre la Plaza de la Constitución y la Bretxa

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

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

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

**Precio medio de los pintxos:** 3-3,50 €

**Precio menú del día:** 17 €

**Precio menú de pintxos:** 30€

**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes todo el día

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 30 pax

**Aparcamiento:** Parking del Boulevard a 100 metros

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



ALDE ZAHARREKO PINTXORIK BITXIENAK

# DONOSTIALDEA

## SANSONATEGI



### HERNANI

**Dirección:** Martindegi auzoa, 13

**Teléfono:** 943 33 15 72

**Web:** www.sansonategi.com

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques actuales

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

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

**Precio menú degustación:** 28 €

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

**Vacaciones:** No hacen **Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 180 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

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



EZKONTZA ETA FAMILI BAZKARITAN ADITUAK

# BIDASOA

## ARRAUN ETXEA



### HONDARRIBIA

**Dirección:** Molla Ibilbidea, 5

**Teléfono:** 943 64 49 39

**Web:** www.arraunetxea.com

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

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

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

**Especialidad:** Cocina marinera

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

**Precio medio carta:** 40 €

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

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

**Descanso semanal:** Martes tarde y miércoles todo el día

**Vacaciones:** Última quincena de diciembre y primera de enero

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 80-90

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Bonito local sito en el paseo del Muelle de Hondarribia. **Eduardo Cuesta** dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los **mariscos y los pescados** son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la **Parrillada de pescado y marisco**, ambas a un precio excelente que incluye el postre, el pan y el vino. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su variedad de **mejillones** (16 tipos). Los **txipirones** se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie, uno de los platos emblemáticos de la casa.



MARINEL KUTSUKO SUKALDARITZA

# BIDASOA

## DANAKO



IRUN

**Dirección:** Antzaran, 4

**Teléfono:** 943 11 89 24

**Web:** www.danakojatexea.com

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

**Horario:** Bar: 11:00 - 17:00 / Restaurante: 13:00 - 15:30

Noches (viernes y sábado): 20:30 - 23:00

**Especialidad:** Pintxos y cocina de mercado actualizada

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

(entre semana, no se sirve a la carta a partir de las 14:30)

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

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

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

**Vacaciones:** 2ª quincena de agosto y Navidades

**Tarjetas:** Todas menos American Express

**Capacidad:** 30 - 40 pax. Terraza para 24 pax.

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades en los alrededores.

**David Rodríguez**, formado con **Martín Berasategui**, y su esposa **Naiara Abando** dirigen este local que se hizo con el Primer Premio del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2012 y este año ha obtenido el Premio Eusko Label con su pintxo "Txikien jan" (fotografía). En su barra, podemos degustar otros bocados en miniatura como Crujiente de txipirón, Ravioli de pato con salsa de foie, Foie plancha con helado de chocolate y guindilla... En su comedor podemos disfrutar de una cocina tradicional con toques de autor. Todos los fines de semana se ofrece un nuevo cótel a precio "de amigo" y los viernes al atardecer, "pintxo-pote".



IRUNGO PINTXO TABERNARIK ORIGINALENA

## GAZTELUMENDI-ANTXON



IRUN

**Dirección:** Plaza San Juan, 3

**Teléfono:** 943 63 05 12

**Web:** www.gaztelumendi-antxon.com

**Ubicación:** Junto al Ayuntamiento

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

**Especialidad:** Pintxos y cocina vanguardista

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

**Precio medio carta:** 40 €

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

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

**Descanso semanal:** Noches de lunes a jueves

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 30 pax.

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

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



IRUNGO PINTXO TABERNARIK ORIGINALENA

## LAIA



### HONDARRIBIA

**Dirección:** Bº Arkolla, 33

**Teléfono:** 943 64 63 09

**Web:** www.laiaerretegia.com

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

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

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

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú del día:** 18,50 €

**Precio menú de sidrería:** 32 €

**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes noche

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking propio

En un espectacular edificio con un comedor amplio y luminoso y espectaculares vistas hacia las Peñas de Aia, los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**, encargados de la sala y la cocina respectivamente, ofrecen un homenaje a su tierra tanto a nivel ambiental (decoración rústica, mantelería vasca...) como gastronómico. **Los dos imponentes parrillas que presiden su cocina asan los mejores pescados y carnes de la zona** (bacalao, rodaballo, besugo, chuletón de viejo...). El amor por el producto se refleja en su carta con platos en los que reina el buen género y la estación. Hay también espacio para la cocina de autor y los toques de vanguardia. El menú del día es de los más atractivos de la provincia.



SUKALDARITZA ZAINDUA MARKO EZINOBEAN

## URALDE



### HONDARRIBIA

**Dirección:** Santiago, 75 (Barrio de la Marina)

**Teléfono:** 688 61 49 90

**Web:** www.restaurantekokotxa.com

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

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

**Especialidad:** Carnes y pescados a la parrilla

**Recomendaciones:** Langostinos salvajes a la plancha; Verduritas en tempura; Alubias de Hondarribia; Sopa de pescado; Taco de bacalao frito con pimientos verdes; Carrilleras de buey en salsa con reducción de vino tinto; Cochinillo asado a baja temperatura; Cordero lechal asado con ensalada verde y aliño de oliva y módena; Mamia casera de la Ulzama; Flan casero de huevo o de café; Helados naturales de chocolate, cítricos...

**Precio medio carta:** A partir de 25 €

**Precio menú del día (lunes a viernes):** 18, 21 y 25 €

**Precio menú especial (lunes a viernes):** 24,50 €

**Precio menú fin de semana:** 25€

**Descanso semanal:** Domingo noche

**Vacaciones:** 15 días en septiembre, tras las fiestas

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking público a 100 mts.

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



SUKALDARITZA GOXO ETA ZAPORETSUA

# OARSOALDEA

## ALBISTUR



### OIARTZUN

**Dirección:** Klarene Plaza

**Teléfono:** 943 49 07 11

**Web:** www.albisturjatexea.com

**Ubicación:** En Altzibar, barrio situado junto a la carretera que una Ugaldetxo y Artikutza

**Especialidad:** Cocina tradicional de temporada

**Recomendaciones:** Caza (en temporada), Crêpes de txangurro, Salteado de verduritas, Revuelto de hongos del país, Lomos de merluza con salteado de hongos y cigalas, Chuleta de buey...

**Precio medio carta:** 30 €

**Precio menú del día:** 12 €

**Precio menú Fin de Semana:** 16 €

**Precio menú especial:** 25 €

**Descanso semanal:** Lunes noche y martes todo el día

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades en los alrededores

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. 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).



ARRAIN ETA BARAZKIZALEEN PARADISUA

## ELORTEGI



### Lezo

**Dirección:** Goiko Bailara, 21 (Alto de Gaintzuriketa)

**Teléfono:** 943 52 54 41

**Ubicación:** Falda del monte Jaizkibel. Tomando la carretera que une Lezo con Gaintzuriketa (dirección Gaintzuriketa), pasaremos una rotonda enclavada en una zona industrial y una gasolinera. En breve, una señal en el lado izquierdo de la carretera nos indicará la presencia de un restaurante a 800 metros

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

**Especialidad:** Cocina tradicional vasca y parrilla

**Recomendaciones:** Costilla de ternera a la brasa; Chuleta de viejo a la parrilla; Cogote o Rape a la brasa; Sopa de pescado; Postres caseros

**Precio medio carta:** 20-25 €

**Precio menú del día:** 9 €

**Descanso semanal:** Jueves

**Vacaciones:** 2ª quincena de septiembre

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 100 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Parking propio

Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos a la vieja usanza, no sólo por el entorno que lo rodea, sino también por su respeto a la comida tradicional, su principal propuesta gastronómica. Muy destacables son sus carnes y pescados, exquisitas Chuletas a la parrilla, y el Rape o el Cogote, si preferimos los pescados a la brasa. Su precioso entorno -en plena falda del monte Jaizkibel-, un espacio ideal para los juegos infantiles con columpios, y un amplio aparcamiento, son otros de los atractivos de este local de precios asequibles. Sencillo y muy buen trato.



BETIKO ERRETEGIEN XARMA PAREGADEA

## ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

**Dirección:** Putxutxoerrea, 2

**Teléfono:** 943 49 32 26

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional

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

**Precio medio carta:** 20-30 €

**Precio menú del día:** 11,50 €

**Precio menú sidrería:** 28 €

**Descanso semanal:** Domingo tarde y miércoles

**Vacaciones:** Enero

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 45-50

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

**Xabier Zapirain**, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta misma página), se ha hecho recientemente con las riendas de este nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, **Xabier nos muestra su cara más tradicional, con especialidades de toda la vida cocinadas con la suculencia habitual de este gran chef** y servidas en generosas raciones. La carta es corta y sencilla y nos permitirá comer opíparamente a un precio más que razonable. Los **platos de caza**, una de las especialidades indiscutibles de Gurutze-Berri, también hacen su aparición en la carta de este local que cuenta con una completa y atractiva carta de vinos.



BETIKO SUKALDARITZA OIARTZUNGO ERDIALDEAN

## GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

**Dirección:** Plaza Bizardia, 7

**Teléfono:** 943 49 06 25

**Web:** www.gurutzeberri.com

**Ubicación:** En la Plaza Bizardia, en el alto de la carretera que une directamente Oiartzun con Irún

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

**Especialidad:** Cocina clásica con toques de autor

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

**Precio medio carta:** 45-50 €

**Precio menú del día:** 12,50 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 350

**Aparcamiento:** Parking propio

Hotel Restaurante familiar a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969. **Xabier Zapirain**, que también dirige el **Etxe-Zahar** (ver ficha en esta misma página), ofrece una **cocina clásica suculenta, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes. La **influencia francesa** también es patente, pues Xabier se formó en Biarritz y trabajó en Córcega (No dejen de probar su terrina casera de foie). La **temporada de la caza** es una fiesta en Gurutze-Berri con excelentes platos de ciervo, jabalí, liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Cuenta asimismo con un hotel de 36 habitaciones a muy buen precio.



DOTOREZIA, KALITATEA ETA ZAPOREA

# OARSOALDEA

## MATTEO



### OIARTZUN

**Dirección:** Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo)

**Teléfono:** 943 49 11 94

**Web:** www.restaurantematteo.es

**Ubicación:** En el cruce de Ugaldetxo

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional con toques actuales**

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

**Precio medio carta:** 45-50 €

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

**Descanso semanal:** Noches de domingo a miércoles

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 80 pax. (3 comedores)

**Aparcamiento:** Parking propio

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



ĎETIKO MATTEO, ĎERRIRO ĎETIKOEN ESQUETAN

## PATXIKU-ENEA



### Lezo

**Dirección:** 8<sup>o</sup> Gaintxurizketa

**Teléfono:** 943 52 75 45

**Web:** www.patxikuenea.com

**Ubicación:** Tomando la carretera interior de la rotonda de Gaintxurizketa a Lezo, encontraremos el restaurante a unos 200-300 mts. a la derecha.

**Horario:** 13:30-16:00 y 20:30-23:00

**Especialidad:** **Carnes y pescados a la parrilla y cocina tradicional.**

**Recomendaciones:** Chuleta de buey gallego "Luismi", Besugo, Rape de Ondarroa, Rodaballo salvaje, Cogote de merluza, Ensalada de ventresca con pimientos naturales asados, Ensalada templada de marisco, Pulpo a la parrilla, Revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú degustación:** 40 €

**Descanso semanal:** Domingo noche y miércoles todo el día.

(Durante la temporada de sidrerías cierra los domingos noche, lunes noche, martes noche y miércoles noche).

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 3 comedores climatizados

**Aparcamiento:** Parking propio

Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973, guiado durante décadas por **Emilio Manteola**, y dirigido a día de hoy por sus hijos **Aitor y Karmele**, este restaurante, ubicado en un **caserío vasco de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero. Una surtida bodega de gran capacidad, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario.



KALITATEZKO HARAGI ETA ARRINAK PARRILAN

# TOLOSALDEA

19-90



toLosa

**Dirección:** Plaza Euskal Herria, 5

**Teléfono:** 943 11 90 17

**Web:** www.19-90.com

**Ubicación:** Centro histórico de Tolosa, junto al Topic

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

**Especialidad:** Pintxos, Hamburguesas y Gin-tonics

**Recomendaciones:** Brocheta de langostinos y bacon; Hamburguesas; Txipirones y huevos rotos.

**Precio medio carta:** 20 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 20 pax dentro. (Terraza para 60 pax.)

**Aparcamiento:** 2 parkings públicos a 100 metros

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



PINTXOAK EGUNEZ, KOKTELAK GAUEZ...

66



toLosa

**Dirección:** M. J. Iraola, 1

**Teléfono:** 943 67 19 37

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

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

**Especialidad:** Pintxos, bokatas y platos combinados

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

**Precio medio carta:** 10-20 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Este mítico bar tolosarra fue **inaugurado por Josefa Azpiroz y Javier Butrón el 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. (ver foto). **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva (ver pág. 51).



BOKATA ETA PLATER KONBINATU AUKERA ZABALA

# TOLOSALDEA

## AGUSTIN - ENEA



toLosa

**Dirección:** Euskal Herria Plaza, 6

**Teléfono:** 943 65 00 67

**Ubicación:** En la plaza Euskal Herria, en pleno centro

**Horario:** 10:30-00:30

**Especialidad:** Pintxos, raciones y platos combinados.

**Recomendaciones:**

**Raciones y platos:** Ensalada templada, Ensalada de queso de cabra, Entrecot de ternera joven, Merluza fresca al horno, Bacalao con tomate y pimientos, Revuelto de hongos...

**Pintxos:** Oreja de cerdo rebosada (ver fotografía), Manitas de cerdo, Revuelto de hongos, Merluza a la romana, Kokotxa con patata panadera, Brocheta de txipirones, Gambahué (Gamba, huevo y aceituna rellena), Montadito de lomo con patatas, Tortilla de patatas, Tortillas rellenas...

**Descanso semanal:** Miércoles

**Vacaciones:** 10 días en agosto

**Aparcamiento:** Parking a 100 metros

Imanol Kamio lleva desde los 16 años en el mundo de la hostelería, sector en el que se estrenó en el **Txiki**, bar dirigido por sus padres, **Mertxe y Ángel**, durante más de 40 años. En agosto de 2012, Imanol pasó a dirigir el Agustin - Enea, **uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013**. La oferta de Agustin - Enea es clásica, aunque su actual propietario está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para tratar de atraer también al público joven. También se sirven menús concertados para grupos. Además de las **especialidades de cocina tradicional** que podemos degustar en este emblemático bar, en temporada se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc...

Los jueves, se ofrece **pintxo-pote** a partir de las 7.



TABERNA, JATETXEA ETA ARDODENDA BIKAINA

## ALLIRI



toLosa

**Dirección:** Paseo Alliri, 13

**Teléfono:** 943 65 56 94

**Ubicación:** Junto a la estación de RENFE de Tolosa

**Horario:** 06:30 a cierre

**Especialidad:** Platos combinados, ensaladas, bocatas y sandwiches

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

**Precio medio carta:** 8-10 €

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 30

**Aparcamiento:** Parking de la estación frente al bar

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

**Pintxo-pote miércoles de 19 en adelante.**



KARTA BARIATUA ESTAZIOAREN ONDOAN

## BENTA ALDEA



anoeta

**Dirección:** Polígono Benta-Aldea

**Teléfono:** 943 65 40 79

**Web:** www.bentaldea.com

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

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

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

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

**Precio medio carta:** 45 €

**Precio menú del día:** 18 €

**Descanso semanal:** Domingos y festivos

**Vacaciones:** Semana Grande donostiarrá

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 60 pax.

**Aparcamiento:** En toda la zona industrial

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



TABERNA, JATETXEA ETA ARDODENDA BIKAINA

## BOTARRI



tolosa

**Dirección:** Oria 2, bajo

**Teléfono:** 943 65 49 21

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional actualizada

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

**Precio medio carta:** 30-35 €

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

**Precio menú Tolosa:** 30 €

**Precio mariscada:** 37 € (Bajo reserva)

**Descanso semanal:** Domingos

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 80 personas (2 comedores)

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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



ETORRI ZURE EZKONTZA "EXPRES" OSPATZERAI

# TOLOSALDEA

## CASA JULIAN BAR



tolosa

**Dirección:** Santa Clara, 9.

**Teléfono:** 943 01 75 62

**Web:** www.casajulianetolosa.com

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

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

**Especialidad:** Pintxos y tapas de temporada

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

**Descanso semanal:** Lunes y martes

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Aparcamiento:** Parking Zumardi Txiki a 20 metros.

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

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



AUKERA EZIN HOBEA PINTXO ETA EDARJETAN

## ELANE



albiztur

**Dirección:** Entrada de Albiztur

**Teléfono:** 943 65 23 14 / 943 65 43 51

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

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

**Especialidad:** Alubias y comida tradicional

**Recomendaciones:** Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros

**Precio medio carta:** 20-25 €

**Precio menú del día:** 11 €

**Descanso semanal:** Tardes de lunes a jueves

**Vacaciones:** Sin determinar

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 65 pax.

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Con el tiempo la localidad de **Albiztur** se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante Elane, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias.



ALBIZTURKO BƏBƏRRUN MUNDIALAK!

## IKAZTEGIETAKO OSTATUA



### ikaztegieta

**Dirección:** San Lorenzo, 7.

**Teléfono:** 943 65 58 92

**Ubicación:** Al borde de la antigua N-1, frente a la Iglesia y junto al apeadero de Renfe.

**Horario:** 9:00-22:00/23:00

(Cocina: 13:00-16:00 / 20:30-22:00)

**Especialidad:** **Cocina casera**

**Recomendaciones:** Txipirones a la plancha, Ensalada "Ostatu" (ver fotografía), Ensalada templada de gulas, gambas, txipirones y almejas, Pollo de caserío, Chuleta de ternera, Postres caseros (Pantxineta, Tarta de manzana, Natillas, Mami, Arroz con leche, Tarta de queso...)

**Menú del día:** 10 €

**Menú de Fin de Semana:** 18 €

**Descanso semanal:** No cierra.

**Vacaciones:** Agosto, tras pasar San Lorenzo

**Tarjetas:** No

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

Tras una temporada cerrado, el Ostatu de Ikaztegieta ha vuelto a abrir sus puertas el 6 de junio de la mano de **Martina Garmendia** y su hijo, **Asier Alonso Garmendia**. Martina es ampliamente conocida en la hostelería local ya que hace años llevó el Toki Alai, sito a tan solo unos metros de su actual establecimiento. En Ikaztegieta Ostatu, además del menú de cada día, podemos disfrutar de diferentes **Platos combinados, Raciones y Bocadillos**, siendo el más destacable el de **Albóndigas con huevo y patatas fritas en pan recién hecho**, un bocadillo que está alcanzando un gran éxito. También se trabajan productos de temporada como los hongos, zizas, etc... Martina y Asier quieren que el Ostatu sea un punto de encuentro y planean organizar actividades como monólogos, campeonato de mus, etc. Por de pronto, **los jueves ofrecen pintxo-pote** a un euro de 19 a 20:30 h.



ETXETAKO SUKALDARITZA ETA BOKATA EDERRAK

## IRIARTE



### ZIZURKIL

**Dirección:** Plaza Pedro Mari Otaño, 1

**Teléfono:** 943 69 25 37

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

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional de temporada y parrilla**

**Recomendaciones:** Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokobxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Paloma en salsa (todo el año), Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...

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

**Precio menú especial Fin de Semana:** 21,50 €

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

**Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 70 pax

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

**Izaskun Aizpurua** y **Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terracea cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y **elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores**. Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora **pintxos, bocadillos y platos combinados**. Además, todos los días se ofrecen comidas y cenas.



TERRAZA ETA PARRILLA ZIZURKIL GOIKOAN

# TOLOSALDEA

## IRRINTZI



toLosa

**Dirección:** Oria, 3

**Teléfono:** 943 65 43 34

**Ubicación:** Junto a la Plaza de Toros

**Horario:** 06:00-22:30

(Sábados, 07:00-23:30. Domingos, consultar)

**Especialidad:** Ensaladas, Pintxos, Bokatas, Raciones y Tortillas variadas.

**Recomendaciones:** Ensaladas, Callos, Albóndigas, Bacalao con piperrada...

**Descanso semanal:** Domingos (Sólo en verano, de julio a septiembre)

**Aparcamiento:** Zona con amplias posibilidades de aparcamiento.

Gonzalo del Nozal y Urrategi Karrera dirigen desde hace más de 18 años este bar, uno de los más madrugadores de Tolosa, si no el que más. Experto asador que recorrió en su día medio mundo con su oficio, Gonzalo colgó la parrilla (que sigue practicando como hobby) para ayudar a su mujer en las labores del negocio familiar. A las 6 de la mañana, cuando todavía no están puestas las calles, Irrintzi abre sus puertas y para las 7 de la mañana se pone en marcha la cocina. **En la barra nunca faltan las tortillas** "de cualquier cosa" en palabras de Gonzalo: "de patata con cebolla o sin cebolla, de bacalao, de sangrecilla, de antxoas, de txanpis, de hongos... de lo que toque en temporada". **Las ensaladas, las raciones de cocina casera y los bocadillos** completan la oferta gastronómica de este popular y frecuentado establecimiento.



TOLOSAKO TABERNARIK GOIZTARRENA...

## ITURRIGOXO



VILLABONA

**Dirección:** Plaza de Amasa

**Teléfono:** 943 69 12 10

**Ubicación:** Junto a la Iglesia de Amasa, a 1 km. del centro de Villabona, subiendo hacia el monte.

**Horario:** 10:00 a cierre

**Especialidad:** Cocina tradicional, menús y asados

**Recomendaciones:** Patatas "especial Amasa", Hamburguesa especial Iturrigoxo, Poularda rellena de jamón y queso (ver fotografía), Rabo en salsa, Carrilleras estofadas, Ensaladas templadas, Alubias de Tolosa con sus sacramentos, Paletilla de cordero rellena, Bacalao en salsa verde... así como Cochinitillo asado (los fines de semana y bajo encargo).

**Menú del día:** 11 € (Café incluido)

**Medio menú:** 7,50 €

**Menú Fin de Semana:** 23 €

**Menú de sidrería:** 22 €

**Tarjetas:** Todas

**Descanso semanal:** Martes (Sólo en invierno)

**Capacidad:** 42 pax. (Comedor) 80 pax. (Salón)

En verano, terraza hasta 100 pax.

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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 Villabona, así como el bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradicional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y algún que otro detalle exótico.

Iturrigoxo abre todos los días a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones** que pueden ser degustados en su precioso comedor, en la terraza o en la zona de cafetería. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas.



BETIKO SUKALDARITZA INGURU EDER BATEAN

## K-2



toLosa

**Dirección:** Plaza Nueva

**Teléfono:** 943 11 71 47

**Ubicación:** En el casco viejo de Tolosa

**Horario:** 07:00-00:00

(Fines de semana, hasta las 01:00)

**Especialidad:** Pintxos, bokatas, raciones y platos combinados

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

**Precio medio carta:** 10-20 €

**Aparcamiento:** Parking público a 100 metros

Dirigido por la misma gente que el Bar 66 (ver pág. 45), K2 lleva 6 años abierto y ya se ha convertido en un referente tolosarra al hablar de pintxos. Es un placer ver su barra a rebosar y probar, además de las siempre efectivas tortillas, pintxos más elaborados como el espárrago con jamón y queso o la Berenjena con salsa de champiñones. También puede solicitarse el Foie a la plancha, la Brocheta de gambas o la Brocheta de gambas con jamón. Aparte de la cocina en minitatura, K-2 cuenta con una extensa carta con una gran variedad de Raciones (Pulpo, Bacalao con tomate, Champiñones, Callos, Albóndigas, Patatas K-2, Gambas a la gabardina o las exitosas Patatas bravas); Ensaladas (Mixta, Especial, de Pasta, Templada de bacalao); Platos combinados, Arroces, Pasta, Hamburguesas y Sandwiches. Por supuesto, al igual que en su local hermano, aquí también hay una gran variedad de bocadillos, llamando la atención el K-2 (Jamón, txanpís, queso y vinagreta) y el "D" (Tomate rebozado, jamón ibérico, pimiento verde y queso Brie). El K-2 se encuentra situado en una zona privilegiada, con una hermosa terraza en plena Plaza Nueva, totalmente peatonal y equipada con columpios, lo que lo convierte en un lugar ideal para acudir en familia.



PINTXOETAN AUKERA EZIN HOBEA

## KURPIL



aLegia

**Dirección:** Larraitz Auza, 35

**Teléfono:** 634 6117 46

**Ubicación:** En el barrio Larraitz, en la salida de Alegi hacia Amezketeta

**Horario:** 11:00-23:00

**Especialidad:** Pintxos, kaxuelitas, bocadillos, y gran variedad en ginebras premium.

**Recomendaciones:** Pintxos: Bola de carne o marisco; Antxoas de Santoña; Morcilla; Chorizo a la sidra; Ensaladilla casera; Atún encebollado; Jalapeños con mozzarella; Brocheta de cerdo; Pulpo a la gallega; Cazuelita de champiñones en salsa...

**Descanso semanal:** Lunes

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento.

Xabier Garmendia, conocido hostelero alegitarra de dilatada experiencia en el sector, se hizo con la dirección del bar Kurpil en 2008. Tras su prematuro fallecimiento en 2012, han sido dos de sus hermanos, Luxio y Joseba, quienes se han hecho cargo del establecimiento, manteniendo el estilo y el espíritu impuesto por su hermano.

Kurpil abre todos los días (salvo los lunes) a las 11 de la mañana, ofreciendo pintxos y cazuelitas hasta las 11 de la noche, y alargando ligeramente el horario de cierre los fines de semana. De viernes a domingo, también se ofrecen bocadillos.

Además de estas opciones, en Kurpil se cuidan especialmente los Gin-tonics, con una carta de más de 19 ginebras premium de diferentes lugares del mundo.



PINTXOAK, RAZIOAK, ETA GIN TONIK EDERRAK

# TOLOSALDEA

## LANBROA



toLosa

**Dirección:** Nafarroa Etorbidea, s/n

**Teléfono:** 943 65 10 62

**Ubicación:** Al inicio de la Avenida de Nafarroa, cerca del puente sobre el río Oria.

**Horario:** 08:00-15:00 / 17:00-22:00

(Los pintxos se sirven desde las 09:00)

**Especialidad:** Pintxos fríos y fritos caseros.

**Recomendaciones:** Ensaladilla rusa; Txangurro; Salmón con txaka; Boquerones; Alcachofa; Ensalada lombarda; Huevos de codorniz; Croquetas caseras; Mejillón relleno; Embutidos (Lomo, chorizo...)

**Descanso semanal:** Domingo

**Vacaciones:** Semana Grande

**Tarjetas:** No

**Aparcamiento:** Parking público a 100 metros, bajo el frontón Beotibar.

Kike Garmendia inauguró este bar en 1983 y, tras una breve trayectoria de dos años como pub, decidió dar un acertado giro al negocio y transformarlo en uno de los primeros bares de pintxos de Tolosa, dotado de una atractiva, tentadora y colorida barra. En 1990 Gemma Garmendia, hermana de Kike, se incorporó al establecimiento para ocuparse de la cocina, puesto en el que se mantiene casi 25 años después. En 1992, Lanbroa acometió una renovación que le dotó de su aspecto actual.



LASAITASUNA, EDERTASUNA ETA JAKI ONAK

## OLAZAL



BIDEGOIAN

**Dirección:** 8º Goiatz

**Teléfono:** 943 68 12 28

**Web:** www.hotelolazal.com

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

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

**Especialidad:** Cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos.

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

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

**Precio menú especial:** 26,50 €

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

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

**Vacaciones:** Mediados de diciembre a mediados de enero

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking propio

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



LASAITASUNA, EDERTASUNA ETA JAKI ONAK

## OLENTZO



### ZIZURKIL

**Dirección:** Carretera Zizurkil-Asteasu

**Teléfono:** 943 69 34 44

**Web:** www.olentzo.com

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

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

**Especialidad:** **Cocina tradicional actualizada y parrilla**

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

**Precio menú del día:** 13 € (café incluido)

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

**Precio parrillada de marisco:** 35 € por persona

**Descanso semanal:** Noches de domingo a jueves

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 350 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Parking propio

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



ÐASERI ZORAGARRI ÐAT NATURAREN ERDIAN

## ORENDAINGO OSTATUA



### ORENDAIN

**Dirección:** Errosario plaza

**Teléfono:** 943 65 30 48

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

**Especialidad:** **Cocina casera tradicional.**

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

**Precio medio carta:** 20-25 €

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

**Descanso semanal:** Miércoles

**Vacaciones:** 18 de agosto al 9 de septiembre

**Capacidad:** 40 pax. (2 comedores)

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaalde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y 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...). Y en temporada, se prepara también Cordero Asado. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. **Resulta también ideal para las reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y una frontón. Cuenta también con una nueva terraza cubierta.



JATETXE ETXEOLIA NGURU ZORAGARRIAN

# TOLOSALDEA

## ROUTE 33



alegia

**Dirección:** Polígono Bazurka, 1

**Teléfono:** 943 69 86 04

**Web:** [www.hogeitahamairu.com](http://www.hogeitahamairu.com)

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

**Horario:** 05:00 - 00:00

**Especialidad:** Pintxos, menús, panadería y delicatessen

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

**Precio menú del día:** 15,00 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Aparcamiento:** Amplio parking propio.

Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido (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 **bikipark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.



AI SIALDIRAKO ESKAINTZA INTEGRALA ALEGIAN

## TXINTXARRI



alegia

**Dirección:** Erbeta, 2

**Teléfono:** 943 65 07 21

**Web:** [www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)

[www.facebook.com/restaurantetxintxarri](https://www.facebook.com/restaurantetxintxarri)

**Ubicación:** Salida de Alegia, dirección Donostia

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

Bar: 09:00-00:00

**Especialidad:** Cocina tradicional

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

**Precio medio carta:** 30 €

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

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

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

**Descanso semanal:** Lunes por la tarde

(en invierno, tardes de lunes a jueves)

**Vacaciones:** No hace

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 120 pax

**Aparcamiento:** Amplio aparcamiento propio

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



TXIKIENTZAKO AUKERA PAREGABEA

## ALDASORO



### ORDIZIA

**Dirección:** Urdaneta, 27

**Teléfono:** 943 88 00 23

**Web:** www.aldasorotaberna.com

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

**Horario:** 10:00 - 22:00

**Especialidad:** Cocina tradicional de mercado

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

**Precio medio de carta** 30 - 35 €

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

**Descanso semanal:** Domingo

**Vacaciones:** 2ª y 3ª semana de agosto.

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 40 pax.

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

Este veterano restaurante con más de 70 años de historia conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Retuerto Arregi** que se hizo cargo del mismo en 2011 con la ayuda de Mª Jose, su mujer. Juan José, cocinero autodidacta, ha dado un vuelco a la carta del local ofreciendo **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, y ha recuperado los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo**, tanto los más tradicionales como las versiones más actuales de los mismos. La carta de vinos es igualmente remarkable. En su barra se sirve una gran variedad de pintxos y raciones así como 15 tintos y 9 blancos diferentes por copas.



ETXeko sukaldaritza eta ardo aukera ederra

## BEASAINGO BATZOKIA



### BEASAIN

**Dirección:** Kale Nagusia, 26

**Teléfono:** 943 08 68 55

**Web:** www.baibatatzokia.com

**Ubicación:** En pleno centro de Beasain

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques personales

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

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

**Menú Berezia (Especial):** 23,50 €

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

**Descanso semanal:** Lunes

**Vacaciones:** Semana Santa y dos semanas en agosto.

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 50 pax.

Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Ibraso Sarabaga**. Este moderno establecimiento cuenta con un luminoso comedor decorado con espectaculares fotografías de Beasain y una acogedora zona de barra abierta desde las 08:30 en la que podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones y montaditos elaborados al momento en la tostadora**. Destaca también su terraza en pleno centro y su cuidada selección de vinos por copas. La oferta gastronómica del local está dividida en **diferentes menús** como el Azkarra, servido en el bar en una gran bandeja, el Betikoa, un menú diario con 6 primeros y 6 segundos a elegir, o los menús especiales Berezia y Gure Lurra, con una oferta de platos de carta.



MENU AUKEA PAREGABEA BEASAINEN ERDIAN

# GOIERRI

## ETXE ZURI



OLABERRIA

**Dirección:** Etxe Zuri Baserría (Errekalde Auzoa)

**Teléfono:** 943 88 20 49

**Web:** [www.etxezurisagardotegia.com](http://www.etxezurisagardotegia.com)

**Ubicación:** Subiendo de Lazkao a Olaberria, una vez se abandonan las últimas casas de Lazkao, tomando el desvío de la izquierda.

**Horario:** Martes a domingo, abierto a mediodía (cenas viernes y sábados)

**Especialidad:** Sidrería y asador especializado en Costilla de ternera lechal a la parrilla.

**Recomendaciones:** Costilla de ternera lechal a la parrilla; Ensalada templada de bacalao; Hongos caseros salteados; Rape a la brasa con salsa de gambas y almejas; Txipirones a la plancha; Tarta de queso

**Precio medio carta:** 30-45 €

**Menú del día:** 12 € (Café)

**Menú fin de semana:** 19 € (Bebida aparte)

**Menú de sidrería:** 30-32 € (Con chuleta) 26 € (Con costilla)

**Descanso semanal:** Lunes

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 90 pax (Comedor principal).

Dispone también de comedor de carta para 50 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

Dirigida por **Garbifé Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, Etxe Zuri elabora su sidra exclusivamente con sus propias manzanas. Esta sidrería asador, **abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente Costilla de ternera lechal a la parrilla y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso. 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.



SAGARDOTEGIA ETA ERRETEGIA, URTE OSOA MARTXAN

## KATTALIN



BEASAIN

**Dirección:** Katea, 4

**Teléfono:** 943 88 92 52

**Web:** [www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

**Ubicación:** Frente al Polideportivo de Beasain

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

**Especialidad:** Cocina de mercado y parrilla

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

**Precio medio carta:** 20-40 €

**Precio menú del día:** 11,60 €

**Menú especial con Chuleta:** 29 € (por encargo)

**Menú especial con Pollo de caserío:** 19 € (por encargo)

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 100 pax.

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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



MODU BEREZIAN ZAINDUTAKO TXULETAK

## KORTA



### GABIRIA

**Dirección:** Barrio San Lorenzo

**Teléfono:** 943 88 71 86

**Ubicación:** En la subida entre Ormaiztegi y Gabiria

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

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

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

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

**Precio menú sidrería:** 20 €

**Mariscada para dos personas (con bogavante):** 70 €

**Descanso semanal:** Martes

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 250 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

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



DI STA EDERRAK ETA TXULETA PAREGABEAK

## KUKO



### ORMAIZTEGI

**Dirección:** Berjaldegi plaza

**Teléfono:** 943 88 28 93

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

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

**Especialidad:** **Cocina de mercado actualizada**

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

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

**Precio menú degustación:** 32 €

**Descanso semanal:** Sábados mediodía y domingos

**Vacaciones:** Semana Santa y agosto

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 30

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

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



GOIERRIKO HARRIÐITXI GASTRONOMIKOA

## LAZKAO ETXE



zaLDIBIA

**Dirección:** Aiestaran Erreka (Lazkao-Etxe Baserría)

**Teléfono:** 943 88 00 44 / 615 74 59 24

**Web:** www.lazkaoetxe.com

**Ubicación:** Entre Zaldibia y la presa de Arkaka

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques de autor

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

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

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

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

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 60 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

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



ESKUZ ETÁ ETXEAN EGINDAKO MONDEJUAK

## MAITTE



Lazkao

**Dirección:** Elosegi, 22

**Teléfono:** 943 08 76 74

**Web:** www.maitte.es

**Ubicación:** En la entrada al centro de Lazkao

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

**Especialidad:** Cocina casera

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

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

**Precio plato del día:** 6 €

**Descanso semanal:** Domingos tarde

**Vacaciones:** La segunda y tercera semanas de agosto

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 25 pax (Terraza para 20 pax.)

**Aparcamiento:** Parking público a 100 metros

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



ETXERA ERAMATEKO EDO BERTAN JATEKO

## MARTINEZ



ORDIZIA

**Dirección:** Santa María, 10

**Teléfono:** 943 88 06 41

**Ubicación:** En el Casco Viejo, detrás del Ayuntamiento

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

**Especialidad:** Cocina tradicional vasca de mercado con toques de autor

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú del día:** 11,90 €

**Precio menú de fin de semana:** 35 €

**Precio menú especial:** 24 €

**Descanso semanal:** Lunes

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 80 pax.

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades en los alrededores.

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



ORDIZIKO AZOKAKO SUKALDARITZA

## MUÑOZ



ORDIZIA

**Dirección:** Pelota Vasca, 3.

**Teléfono:** 943 08 58 24

**Ubicación:** En la salida de Ordizia hacia Zaldibia

**Especialidad:** Cocina casera y gran variedad en pintxos

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

**Precio medio carta:** 15-20 €

**Precio menú del día:** 8,90 € (10 € con café)

**Precio menú de fin de semana:** 18,90 €

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 80 pax.

**Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-restaurantes de barrio que una vez atravesada su puerta ofrece mucho más de lo que podría parecer a simple vista. En julio de 2014 se han cumplido 5 años desde que **Elisabeth Martín Gimeno** se hizo con las riendas de este local, contando con la colaboración en cocina de su hermana **Ruth**. Llama la atención la **gran variedad de pintxos** entre los que podemos elegir: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Crujiente de patata y langostino, Champiñones, Chorizo cocido... la mayoría de los pintxos se sirven en cazuelitas individuales y se acompañan, normalmente, de patatas fritas. Los martes, además, Muñoz ofrece, como otros bares de la zona, la fórmula de **Pintxo-pote**. Los **menús** son otro de los fuertes del Muñoz. Todos los días se sirve un rico menú del día por 8,90 euros, y los fines de semana, el menú especial a 18 euros. En Muñoz también **se preparan Menús concertados para cuadrillas a partir de cualquier precio**. Completan la oferta los bokatas y las raciones.



ETXEKO SUKALDARITZA ETA PINTXO GOXOAK

# GOIERRI

## RK



### BEASAIN

**Dirección:** Nafarroa Etorbidea, 57

**Teléfono:** 943 88 98 88

**Web:** www.dolareahotela.com

**Ubicación:** Junto al Palacio de Igartza

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

**Especialidad:** Cocina de autor con base tradicional

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

**Precio medio carta:** 35-40 €

**Precio menú del día:** 18,90€

**Precio menú especial:** 31 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

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

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

RK es el restaurante de Dolarea, un precioso hotel de 4 estrellas, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranba Rancho e Iban Mate**, y ubicado en frente al vistoso conjunto monumental de Igartza, en pleno centro de Beasain. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de los 12 años pasados al frente de su anterior restaurante, también llamado Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos que denotan una gran profesionalidad. En RK se le da una **gran importancia al mundo del vino**, en vano sus responsables han sido seleccionados en más de una ocasión en el prestigioso certamen "La nariz de oro". Asimismo, podemos disfrutar de osados **pinxos de vanguardia y excelentes tostas** (ver foto) en la barra de la cafetería del hotel.



GOIERRIKO LEHENENGO LAU IZARDUNA!!

## ZERAINGO OSTATUA



### ZERAIN

**Dirección:** Udalebreko plaza

**Teléfono:** 943 80 17 99

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

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

**Especialidad:** Cocina tradicional con toques de autor

**Recomendaciones:** Ensalada templada de pato; Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos; Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez; Txipirones rellenos de hongos y langostinos; Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal; Muslo confitado de pato con puré ligero de patata; Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío

**Precio medio carta:** 20-30 €

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

**Precio menú de fin de semana:** 22 €

**Descanso semanal:** no hace

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

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

**Aparcamiento:** Parking público junto al restaurante

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



PUNTAKO SUKALDARITZA GOIERRIKO IÑHOTZEAN

# DEBABARRENA

## ZEZILIONEA



OLABERRIA

**Dirección:** Herriko plaza, z/g

**Teléfono:** 943 88 58 29

**Web:** www.hotelzezilionea.com

**Ubicación:** Frente al Ayuntamiento de Olaberria.

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

**Especialidad:** Cocina vasca de temporada y parrilla

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

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

**Precio menú de empresa:** 30 €

**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes noche

**Vacaciones:** 23 de diciembre al 6 de enero

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

**Aparcamiento:** Parking a 50 metros

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



GOI MAILAKO PRODUKTUAREN TENPLUA

## BELAUSTEGI



ELGOIBAR

**Dirección:** Alto de San Miguel

**Teléfono:** 943 74 31 02

**Web:** www.belauستيgi.com

**Ubicación:** Al borde de la carretera Elgoibar-Markina

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

**Especialidad:** Cocina de producto con toques de autor

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

**Precio medio carta:** 40-50€

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

**Precio menú degustación:** 37,50 €

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

**Vacaciones:** 2ª quincena de enero

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 200 pax. (6 comedores)

**Aparcamiento:** Parking propio

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



NAZIOARTEKO ZITAZDEZ BETETAKO KARTA

# DEBABARRENA

## KANTABRIA



eIBAR

**Dirección:** Alto de Arrate, 4

**Teléfono:** 943 12 12 62

**Web:** www.kantabrijatetxea.com

**Ubicación:** Junto a la ermita de Arrate

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

**Especialidad:** Cocina tradicional vasca

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

**Precio medio carta:** 40-45 €

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

**Precio menú de fin de semana:** 24 €

**Descanso semanal:** Lunes noche y martes todo el día

**Vacaciones:** Navidades y primera quincena de agosto

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 180 pax.

**Aparcamiento:** Parking en los alrededores

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



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ARRATEN

## PERLAKUA



ITZIAR

**Dirección:** Arriola auzoa

**Teléfono:** 943 19 11 37 / 615 73 94 32

**Web:** www.sakabaserria.com

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

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

**Especialidad:** Cocina casera

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

**Precio medio carta:** 25-30 € **Precio menú del día:** 11 €

**Precio menú fin de semana:** 19 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

**Capacidad:** 80 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

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



BAZKARIAK, NEKAZALETXEA... ETA KAPEAK!!

## URGAIN



DEBA

**Dirección:** Hondartza, 5

**Teléfono:** 943 19 11 01 / 943 19 20 48

**Web:** www.urgain.net

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

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

**Especialidad:** Cocina marinera tradicional y mariscos

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

**Precio medio carta:** 70-90 €

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

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

**Descanso semanal:** En invierno: martes por la tarde

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking frente al restaurante

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



KANTAUERIKO ITSASKIRIK FRESKOENAK

## VIENTO SUR



ELGOIBAR

**Dirección:** Bernardo Ezenarro kalea, 17

**Teléfono:** 943 03 34 53

**Web:** www.vientosur21.com

**Ubicación:** En el centro de Elgoibar

**Horario:** 09:00-00:00

**Especialidad:** Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos, Pinxtos... y gran variedad de vinos de diferentes orígenes.

**Recomendaciones:** Pinxtos: Fantasma de atún con piperrada (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.

**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 pinxtos.**

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 Pinxto-pote o el exitoso **Concurso de Pinxtos Eróticos de Elgoibar.**



ARDO ETA GASTRONOMIA ZALEEN TOPAGUNEA

# DEBAGOIENA

## LASA



## BERGARA

**Dirección:** Palacio Ozaeta (Zubiaurre, 35)

**Teléfono:** 943 76 10 55

**Web:** [www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es)

**Ubicación:** En la salida de Bergara hacia Arrasate

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

**Especialidad:** Cocina tradicional actualizada

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

**Precio medio carta:** 40-50 € **Precio menú del día:** 25 €

**Precio menú especial:** 31 €

**Precio menú Debagoiena:** 46,20 €

**Descanso semanal:** Domingo noche y lunes todo el día

**Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

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

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



EHIZAKO PLATERRETAN ADITUAK

## SANTA ANA



## ARRASATE

**Dirección:** Uribarri auzoa, 37

**Teléfono:** 620 73 31 79

**Web:** [www.santaanamondragon.com](http://www.santaanamondragon.com)

**Ubicación:** Al borde de la carretera de subida a Udala

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

**Especialidad:** Cocina tradicional de mercado con toques de autor

**Recomendaciones:** Raviolis de hongos y foie con salsa de setas; Hígado de pato elaborado en casa; Espárragos plancha con salsa de trufa; Magret plancha con salsa de naranja; Cordero y cochinitillo asados; Pato azulón confitado (fotografía inferior); Ciervo a la plancha; Coulant de chocolate con helado de grosella

**Precio medio carta:** 50 € **Menú especial diario:** 20 €

**Menú especial fin de semana:** 30 €

**Descanso semanal:** No cierra

**Vacaciones:** 1 al 5 de enero

**Tarjetas:** Todas

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

**Aparcamiento:** Parking propio

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



AHATEAREN PRODUKTUETAN ADITUAK

# UROLA GARAIA

## BIDEZAR



### ZUMARRAÇA

**Dirección:** Bidezar, 17  
**Teléfono:** 943 25 38 56

**Web:** [www.tabernabidezar.com](http://www.tabernabidezar.com)

**Ubicación:** Inicio de la calle Bidezar, junto a Correos y la rotonda de Elizkale

**Horario:** 09:00-00:00 (Fin de semana: 10:00-01:00)  
(Comidas 13-15:30 y 20:00-23:00 / 23:30 -sábados-)

**Especialidad:** Pintxos, Bocadillos, Raciones, Ensaladas, Menús... y gran variedad en vinos de todas las DO.

**Recomendaciones:** Ensalada de queso de cabra; Cecina; Callos y morros; Huevos rotos con jamón o con setas; Tostas (de txan-pis, jamón y queso; de salmón ahumado, tomate y queso de cabra...)

**Precio menú del día:** 9,90 €

**Vacaciones:** No cierra

**Tarjetas:** Todas, excepto American Express

**Capacidad:** 50 pax

**Aparcamiento:** Parking público 100 metros

En pleno centro de Zumarraga, Bidezar, dirigido por **Roger Hidalgo** y **Koldo Ruiz**, con **Elixabete Garmendia** a los fogones, cuenta con una carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados. Lejos de limitarse a seguir la línea que mantenía, estos dos hosteleros han dado desde el inicio de su labor un giro de 180 grados a este bar y lo han convertido en **un destacable establecimiento con una más que respetable oferta gastronómica y una variedad de vinos y ginebras que incluso nos costará encontrar en el mismísimo Donostia.**

La carta del Bidezar, accesible y atractiva, está compuesta de más de **25 bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados.** También hay menú del día, menú infantil... y por encargo, todo lo que apetezca al cliente!



JANARI ETA ARDO ESKANTZA IZUGARRIA

## ETXEBERRI



### ZUMARRAÇA

**Dirección:** 8º Etxeberri, s/n  
**Teléfono:** 943 72 12 11

**Web:** [www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)

**Ubicación:** Salida de Zumarraga hacia Azkoitia.

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

**Especialidad:** Cocina vasca de temporada

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

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

**Descanso semanal:** Domingo tarde

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

**Tarjetas:** Todas

**Capacidad:** 260 pax.

**Aparcamiento:** Parking propio

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



EHUN URTETIK GORAKO TRADIZIO BIZIA

# UROLA GARAIA

## KORTA TABERNA



### ZUMARRAÇA

**Dirección:** San Gregorio, 20 (Eitza)

**Teléfono:** 943 72 27 86

**Ubicación:** En el centro del viejo Eitza, en la entrada de Zumarraga.

**Horario:** 10:30-22:00 / Comidas a todas horas.

**Especialidad:** Cocina casera tradicional

**Recomendaciones:** Jamón de paletilla, Espárragos rellenos, Bacalao ajoarriero, Bacalao con salsa de piquillos, Txipirones en su tinta (ver fotografía), Rabo en salsa al vino tinto, Callos caseros, Albóndigas...

**Precio medio carta:** 15-25 €

**Precio menú del día:** 10 € (Café incluido)

**Precio menús concertados:** A partir de 15 €

**Descanso semanal:** No hace

**Vacaciones:** No hacen. En agosto, el bar cierra por las tardes, de 15:00 a 19:00.

**Capacidad:** 30-40 pax

**Aparcamiento:** Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores del restaurante.

Desde 2011, las hermanas **M<sup>a</sup> 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. 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**. También se preparan menús concertados para grupos según presupuesto. En Korta jatetxea, además, a lo largo del año se celebran diferentes eventos culturales como actuaciones musicales en directo, monólogos, proyección de audiovisuales, etc...



**BETIKO JANARIA, ETXEAN BEZALA PRESTATUTA**

## SASKI



### ZUMARRAÇA

**Dirección:** Piedad, 4

**Teléfono:** 943 72 13 97

**Web:** [www.facebook.com/SasakiTaberna](http://www.facebook.com/SasakiTaberna)

**Ubicación:** Al inicio de la cuesta de los cesteros

**Horario:** 09:00-00:00

**Especialidad:** Pintxos, raciones, menús... y vinos

**Recomendaciones:**

**Pintxos:** Foie con manzana caramelizada, Crêpe relleno de hongos, Brocheta de pulpo, langostino y sepia...

**Raciones:** Pulpo a la gallega, 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).

**Precio menú del día:** 7,50 € (un plato) 10,50 € (dos platos)

**Gaizka Alberdi e Iñaki Gereñu**, dos amantes del vino y la gastronomía, dirigen desde 2010 este amplio y acogedor bar situado en la popular "cuesta de los cesteros" que **ha ganado cuatro veces el Concurso de pintxos de Zumarraga**.

En Sasaki 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.

Son también destacables las raciones y la gran variedad de vinos con **alrededor de 100 referencias de las más diversas denominaciones de origen**.



**PINTXO ETA ARDOETAN AUKERA EZIN HOBEA**

# UROLA KOSTA

## AITEN ETXE



ZARAUZ

**Dirección:** Elkano kalea, 3

**Teléfono:** 943 83 18 25

**Ubicación:** A la salida de Zarautz, dirección Getaria

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

**Especialidad:** Pescados a la parrilla, mariscos y cocina tradicional

**Recomendaciones:** Pescados a la parrilla: Rodaballo, Cogote de merluza, Lenguado, Besugo, Rape... **Mariscos de sus propios viveros:** Txangurro al horno, Almejas frescas o parrilla, Cigalas vivas a la plancha, Bogavante a la parrilla... **Otras especialidades:** Ensalada de marisco y frutas, Kokobxas y cigalas rebozadas, Lenguado al cava con almejas, Parrillada de mariscos...

**Precio medio carta:** 60 €

**Descanso semanal:** Domingo noche.

**Vacaciones:** Del 22 de diciembre al 4 de enero, y dos o tres semanas en febrero.

**Tarjetas:** Todas.

**Capacidad:** 70 y 130 (2 comedores). Terraza para 30 pax.

**Aparcamiento:** Amplio parking propio

Los hermanos Lopetegui fundaron en 1983 este restaurante que se ha convertido por derecho propio en uno de los grandes clásicos de la gastronomía guipuzcoana. Situado al borde del mar y dotado de espectaculares vistas hacia Zarautz y su costa, Aiten-Etxe nos ofrece, de la mano del chef **Mitxi Rotaebxe**, una gastronomía basada en la parrilla, la materia prima de calidad y el producto de temporada. Los pescados a la parrilla (Rodaballo, Cogote de merluza, Lenguado, Besugo, Rape...) son el buque insignia de la casa, al igual que los mariscos de sus propios viveros. Todos los días, además, se ofrecen **sugerencias de temporada**. Aiten-Etxe es un

lugar ideal para la celebración de eventos con dos luminosos comedores con capacidad para 70 y 130 comensales, así como una atractiva terraza para 30 personas.



DOTOREZIA ETA GOI MAILAKO PRODUKTUA

## TTAKUN



ZUMAIA

**Dirección:** Izustarri, 3

**Teléfono:** 943 86 52 89

**Ubicación:** En la zona de Alaia, barrio situado a la salida de Zumaia hacia Getaria.

**Horario:** 09:00-22:30 (En verano hasta las 23:30-00:00)

**Especialidad:** Pintxos, raciones y vinos

**Recomendaciones:** Raciones: Jamón ibérico de bellota; Chorizo ibérico; Rabas; Croquetas; Pulpo a la gallega...

**Pintxos:** Kokobxas de bacalao rebozadas, Pintxo de txanpi (ver fotografía); Tumaca con jamón; Bollo de hamburguesa; Tortilla de patata; Tortilla de bacalao; Hamburguesa con huevo de codorniz, Pulpo a la vinagreta...

**Descanso semanal:** Miércoles

El azpeitiarra **Julian Azkune** y su mujer, la zumaiaitarra **Urrategi Egaña**, dirigen desde el 4 de julio de 2011 este pequeño pero bien aprovechado bar situado en la zona de Alaia, y dotado de una estratégica terraza en una zona semipeatonal. El jamón ibérico de cebo y de bellota es uno de los fuertes de este bar que destaca también por sus ricas raciones y pintxos de champiñón así como una surtida y colorista barra de pintxos fríos que van cambiando en función de la demanda y las estaciones. Así, además de los pintxos que se reseñan más arriba en el apartado de "Recomendaciones", en Ttakun encontraremos Morcilla y mondejús en invierno, Ensaladilla rusa en verano, etc...

Los vinos es otro de los productos que diferencia a Ttakun. Desde su apertura cuenta con una buena selección de "caldos" diferentes, desde Txakolis y Riojas hasta Riberas o blancos alemanes, Albariños, Godellos...

Julian y Urrategi dirigen también, desde su apertura en diciembre de 2013, la tienda de Bacalao **Zatozte**, sita en el centro de Zumaia (Ver pág. 72)



ONDO HORNTUTAKO TABERNA TXIKIA

# ALOJAMIENTOS

## ARBE



### MUTRIKU

**Dirección:** Laranga auzoa (Carretera Deba-Mutriku)

**Teléfono:** 943 60 47 49

**Web:** [www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)

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

### Múltiples servicios

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

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

### Bodas y celebraciones

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

### Satisfacción

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



**EZKON ZAITEZ KANTAUARIARI BEGIRA!!**

## GUDAMENDI



### DONOSTIA

**Dirección:** Paseo Gudamendi (Igeldo)

**Teléfono:** 943 21 40 00

**Web:** [www.hotelgudamendi.com](http://www.hotelgudamendi.com)

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

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

### Instalaciones ideales para la celebración de bodas

Gudamendi se completa con amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para eventos, especialmente **Bodas, servidas actualmente por el prestigioso grupo BOKADO**. Así, se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito. Por lo tanto, ¿A qué esperas? Si tienes de 25 a 300 invitados, nuestro hotel es el lugar ideal para celebrar tu boda, con un magnífico restaurante y unos amplios salones con terraza.!

### Te ofrecemos:

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

Entra en nuestra web  
[www.hotelgudamendi.com...](http://www.hotelgudamendi.com...)  
... y empieza a soñar!!



**ZURE EZKONTZA DONOSTIAKO BALKOIAN**

# DELICATESSEN

## BACALAO URANZU



IRUN - DONOSTIA

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

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



AUKERA ZABALA KALITATEZKO BAKAILUAN

## CARNICERÍA GARMENDIA



DONOSTIA

**Dirección:** C/ Matia, 5 (El Antiguo)  
**Teléfono:** 943 21 29 61  
**Ubicación:** Al inicio de la calle Matia, cerca de la Cruz Roja  
**Especialidad:** Chuletón de viejo; Quesos; Embutidos y Delicatessen.

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



TENTAZIOZ BETERIKO HARATEGIA

# DELICATESSEN

## KENKO SUSHI



DONOSTIA

**Dirección:** Puesto: Mercado de San Martín (Donostia)

**Bar:** Enbeltran 16, esquina Calle Mayor

(Parte Vieja, Donostia)

**Teléfono:** 943 53 75 27

**Web:** www.kenkosushi.es / www.kenjitakahashi.com

**Kenji Takahashi**, originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, 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...

Kenji, además, 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.



JAPOINDAR JANARI ETA GAIK ETA SUSHI BAR

## LA VINATERÍA



DONOSTIA

**Dirección:** Bermingham, 8 (Gros)

**Teléfono:** 943 28 99 99

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

Un enamorado del vino, **Manu Méndez**, que lleva la friolera de 35 años en el mundo del vino, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios**, desde decantadores a termómetros... El personal del local, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus cursos de iniciación a la cata de vinos.

### 4 Besos: El vino de Manu Méndez

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



DONOSTIAKO ARDO AUKERARIK HAUNDIENETAKOIA

## PATXI LARRAÑAGA



Lasarte-ORIA

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

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

### Salchichas caseras de todos los gustos y colores

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

### Género de primera y delicatessen

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



GOI MAILAKO TXISTORRA ETA SALTXTXAK

## PESCADERÍA ESPE



DONOSTIA

**Dirección:** Mercado de la Bretxa, puesto 12 (Parte Vieja)  
**Teléfono:** 943 42 53 55  
**Ubicación:** Entrando por el lado del parking público, al inicio de los puestos de pescadería del mercado.  
**Especialidad:** Pescados y mariscos con carnet de identidad.

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, **Amalia Berastegui** (ver fotografía inferior), en 1938, ofreciendo a sus clientes **los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia**, cuidando que su oferta abarque **todo tipo de pescados y todo tipo de precios**.

En Espe, los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar **se ocupan de aconsejar a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos**. En verano, todavía podemos disfrutar de las sardinas, que están en su mejor momento y, como no, el esperado bonito del Norte. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txitxarro, el Rape o la Merluza.

Espe **abre de lunes a sábado entre las 8 y las 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 cajas con hielo herméticamente cerradas.



GOI MAILAKO ARRAINAK PREZIO GUZTETAN

# DELICATESSEN

## ZAPOREJAI



DONOSTIA

**Dirección:** S. Jerónimo, 21, esq. C/ Puerto (Parte Vieja)

**Teléfono:** 943 42 28 82

**Ubicación:** En el corazón de la Parte Vieja donostiarra, en el cruce de las calles Puerto y San Jerónimo, a unos pasos de la Plaza de la Constitución.

**Especialidad:** Jamón ibérico cortado a cuchillo y productos Gourmet de Euskal Herria.

La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos.

**Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local.** Los responsables de Zaporejai realizan, asimismo, corte de jamón in vivo para bodas, eventos celebraciones...

En Zaporejai encontraremos asimismo embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, bra-kolis y Champagnes, quesos de excepción** de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas de bonito y anxoas** de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz y Ezepeleta, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!

**BADAKIGU EUSKARAZ**

**ON PARLE FRANÇAIS**

**ENGLISH SPOKEN**



ZAPOREEN ETA KALITATEAREN JAIA

## ZATOZTE BAKAILAU DENDA



ZUMAIA

**Dirección:** Juan Belmonte, 4

**Teléfono:** 943 86 53 93

**E-mail:** zatozte.bakailaudenda@gmail.com

Situado en pleno centro de Zumaia y dirigido por **Julian Azkune y Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun** (ver pág. 67), ZATOZTE es un establecimiento abierto en diciembre de 2013 con una doble finalidad: Por una parte, **ofrecer a los zumaiaitaras la posibilidad de comprar buen bacalao de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir del pueblo y en todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, alas, bacalao desalado...). Por otra parte, ofrecer a sus clientes **todo lo necesario para preparar una comida o cena, desde los entrantes, hasta los postres.**

Para ello cuentan con **Jamones ibéricos de Salamanca por piezas y al corte**, Chorizo de León, Conservas artesanas (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...), todo tipo de Carnes congeladas -que pueden también ser reservadas en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), Mariscos congelados (Cigalas, Gambas, Gambones...), Quesos variados (Idiazabal, Roncal, Picón... y una **gran variedad de Vinos de diferentes D.O** (Rioja, Navarra, Ribera, Rías Baixas, Somontano...).

Zatozte ofrece asimismo Servicio de Catering para eventos o celebraciones.



ZUMAIKO BAKAILU ETA KUTXI DENDA BERRIA

# 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.** Portuete, 14. 943 224328  
**Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aíta Mari.** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre.** Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209  
**Alaia.** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi.** Uribitarte, 1. 943 362849  
**Alberro.** Añu Zorroaga, 67. 943 468807  
**Alberto.** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur.** Matia, 52. 943 211801  
**Aldanondo.** Euskal Herria, 6. 943 422652  
**Alderdi-Zahar.** F. Calbetón, 9. 943 425254

### ALEX

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

Algortz. Pol. Zautzu-Erotuburu. 943 218479

### ALLI OLI

Cocina catalana de montaña  
Cº Okendategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

**Allerra.** Ctra. N. 1 (Bº Zubietla), 943 366572  
**Alonda Menéndez.** Fuenterabiola, 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 426230

### 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 (Inbauxrondo), 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426738

### ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada  
Igara bidea, 15 (baeta), 943 21 92 04

**Arbelaitz Miramón.** Parque Miramón, 943 308220  
**Ardandegi.** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Arrojte Jatekoa.** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Arnedo I.** Paseo de Heriz, 3. 943 218196  
**Aroka.** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Artola.** Salud, 2ª Amara Viejo-. 943 460815  
**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikuitan.** Camino de Igara, 19. 943 219740  
**Arriola Asador.** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Elosegui, 273. 943 278465  
**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 27808  
**Astelena.** Inigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943 3426275  
**Astelena 1997.** Euskal Herria, 3. 943 425067  
**Astiazaran.** Irigoyen Baserri - Zubietza-. 943 361229  
**Astoria.** 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atari Gastroteka.** Mayor, 16. 943 440792

**Atocha.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Añicki 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. Zuriola, 22. 943 291150  
**Barbakana.** S. Jerónimo, 20. 943 421127

### BARKAIZTEGI

Verdulos de temporada y gran parilla  
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  
Cº 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.** Goko Galtzara Bern, 27. 943 210071

### BERGARA

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

**Bernardo Etxea.** Puerto, 7. 943 420255  
**Bidebide.** San Jerónimo, 22. 943 427508  
**Bidebide.** Pza. Gijón, 14. 943 422800  
**Bidebide.** Carbal, 24. 943 430314  
**Bigarren.** Isabel II, 6. 943 469259  
**Bihotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464668  
**Bira Taberna.** Igara Bidea, 19. 943 218078  
**Bitacoara.** Z. Zarageta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiarrá.** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandro.** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bokado-Aquirium.** 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. Balañaga, 42-Igeldo-. 943 210600  
**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Calvo Norte.** Logroño, 4. 943 312372  
**Cachón.** S. Marcial, 40. 943 427507  
**Café Central.** Arco 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 Kursaal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús, y karaokel  
Javier Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

**Cafetería Express.** R. Católicos, 12. 943 463990

### CAPRICO

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

**Caravanseral.** Plaza Buen Pastor, 943 454718  
**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423494

### CASA ALCALDE

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

**Casa Barlojo.** Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
**Casa Durán.** Segundo Easnola, 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, 18. 943 422926  
**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908  
**Dakara.** 31 de Agosto, 25  
**Dana-Ona.** Pº Hipódromo, 15. Zubietla, 943 365347  
**Danena.** Matia, 6-Antiguo-. 943 217320  
**Danena.** Enbellitar, 8-Parte Vieja-. 943 425197  
**Dardara.** Gran Via, 12. 943 270363  
**Divinium.** Isabel II, 4. 943 467940

### DOCTOR LIVINGSTONE

Menús, ensaladas, raciones y pintxos  
Avda. Barcelona, 24 (Ribera), 943 57 31 58

**Don Vito.** C. Com. La Bretxa, 943 430285  
**Dóner Kebab 1.** Miracruz, 28  
**Dóner Kebab 2.** Sagardoteje, 1. 943 367620  
**Dóner Kebab 3.** Eustasio Amilibia, 9  
**Duit Cerveteria.** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder.** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Egoser.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
**Eibarartar.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaizt Asador.** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024  
**El Alamo.** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Café de Moya.** 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 Echagüe, 7. 943 420357  
**Eme Be Garrote Grill.** Igara bidea, 37. 943 227971  
**Erdirko.** Autonomia, 1. 943 459608  
**Erribera.** Camino Portuete, 14. 943 210300  
**Errata Taberna.** Usurbil, 943 311553  
**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 4656394  
**Etxabe.** Aldakoen, 75. 943 291516  
**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

### ETXAIDE X

Cocina tradicional y variedad de pintxos  
Etxaide X, (Centro), 943 69 25 37

**Etxalde.** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etxaniz.** Fermín Calbetón, 29. 943 426259  
**Etxebe.** Inigo, 6. 943 421390  
**Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502  
**Euskal Pizza.** Extramadura, 9. 943 277300

**Ezeiza.** Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

### EZKURRA

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

**Farfale.** Avda. Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Ling (chino).** Balleteros, 2/a. 943 470043  
**Foster's Hollywood.** Zabaleta, 1. 943 320988  
**Gamburris Barbera.** C.C. Barbera. 943 396447  
**Gamburris Bretxa.** C.C. La Bretxa. 943 426514  
**Ganbara.** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Sidrería.** C. Com. Barbera, 943 394358  
**Garbola.** Pº de Colón, 11. 943 285019

### GARIBAI 21

Pintxos variados y vinos de pago  
Ganbai, 21 (Centro), 943 43 31 34

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

### GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa  
Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 07 17 13

**Gaztelo Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997  
**Giroki.** Enbellitar, 4. 943 421365  
**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
**Gora-Bera.** Bermeitarte, 3. 943 322477  
**Gora-Berri.** Plaza del Txoko, 12. 943 578002  
**Gran Via.** Gran Via, 9. 943 271601

### GUDAMENDI

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

**Guzeta Ardupu.** Izingorra, 7. 943 225380  
**Hare.** Alameda, 8. 943 425710

### HIDALGO 56

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

**Hipica de Loiola.** Cº de la Hipica, 44. 943 454218  
**Holy Burger.** Pescadería, 6. 943 423759  
**Hotel Amara Plaza.** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**Hotel Ezeiza.** Satrustegi, 13. 943 214311  
**H. Monte Iguelido.** Paseo del Franco, 134. 943 210211  
**Hotel Nicolás.** Pº Gudamendi 21-Igeldo-. 943 317665  
**Hotel Pellizar.** Zubiaure, 70. 943 4286103  
**Huang Chen (chino).** Larramendi, 11. 943 451988  
**Ibait Lu.** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Igela.** Pza. Irizar, 2-Igara-. 943 003473  
**Igeldo Sidr.** Gurutzeta Baser-. Igeldo-. 943 213251

### IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local  
Pº Colón, 22 (Gros), 943 29 01 24

### ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia  
Illarra bidea, 97 (baeta), 943 21 48 94

**Inbauxrondo Sagard.** Zubiaure, 72. 943 292074  
**Intra.** Estrelinas, 12. 943 428631  
**Iñautzi.** Pº de Erotuburu, 8. 943 311109  
**Iñautzi.** Pol. Zautzu A - Erotuburu-. 943 313933  
**lombi.** Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423  
**Iraeta.** Padre Larroca, 2. 943 272973

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# GIPUZKOAN NON JAN?

**Iratzo Hamburgueseria.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoin Erret.** Cam. Pettinla, 10. Zubietta. 943 372875  
**Iruña.** Easo, 73. 943 456917  
**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466565  
**Iruñitz.** Pescadería, 12. 4. 943 424234  
**Isla del Sol (chino).** Pedro Egriña, 5. 943 458419  
**Iruñeta Berri.** Campiño de Igeldo. 943 226593

## ITURRIOZ

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

**Itxaropena.** Embeltrán, 16. 943 424576  
**Itxasalde Asador.** Altobarrake, 83. 943 371585  
**Itxasne.** Itxai-Altde. -Martutene-. 943 470757  
**Izagirre.** Bidarte Berri Baseria. 943 361470  
**Izar.** Pza. de las Armerías, 12  
**Izarratiz.** Prim, 4. 943 428747  
**Izazpi.** Pº Baratzategi, 3. 943 321019  
**Izei.** Pº Baratzategi, 24. 943 279391

## IZKIÑA

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

**Javier.** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Jolas-etxea.** Avda. Añgora, 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

**Juantez.** Embeltrán, 6. 943 427405  
**Kalaberri.** Matia, 50. Antiguu-. 943 212101  
**Kalonje.** Pº Orkoka, 8. 943 213251  
**Kaskazuri.** Arrola, 6 - Amara Viejo-. 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  
Embeltrán, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

**Kixki.** Secundino Eznola, 45. 943 274936  
**Kiki.** Avda. Tolosa, 7. 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, 2. 943 429936  
**Kukuauri.** Vitoria-Gasteiz, 1 (Hiranzuzu). 943 219077  
**Kursaal Bar.** Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
**La Albarca.** Baleneros, 19. 943 462610

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

**La Barranquesa.** Laramendi, 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada  
Zubietta, 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 vasca y buenos menús  
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

**La Kubatza.** Igentxa, 9 (Club Náutico). 943 473682  
**La Madama.** San Bartolomé, 35. 943 444269  
**La Mamma Mia.** S. Bartolomé, 18. 943 465293

**La Mariskeria.** Duque de Mandas, 6. 943 536211

**La Mina (pizzeria).** Urbiete, 1. 943 427240

## LA MURALLA

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

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

## LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados.  
Padre Larokoa, 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.** Andreotegi, 4. 943 317744

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

**La Vaca.** Miracruz, 28. 943 326937

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

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

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

**La Zurri.** Zabaleta, 9. 943 293886

## LAGUNAK

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

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

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

**Las Hizeita.** Lau Hizeita, 94. 943 352445

**Las Mariskas.** Duque de Mandas, 47. 943 270549

**Lukainategi.** Cam. Angeru Zandara, 85. 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

## MAMISTEGI

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

**Mandarín Zabaleta.** 32. 943 320217

**Mandragora.** Jose María Sert, 9. 943 312699

**Marinela.** Muelle, 15. 943 421388

**Marsquería Ondarreta.** Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

**Martillu.** Lau Hizeita, 33. 943 351130

## MANEX

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

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

**Mc Donald's Bretxa.** C. Com. Bretxa, 943 431118

## MARTINEZ

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

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

**Mai Yuan (chino).** Matia, 35. 943 218275

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

**Mendizorrotz.** Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212103

**Merendero de Ulla.** Pº de Ulla, 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 cochinito asado  
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

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

**Monpas Cervceria.** 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.** Munt. Bº Aiete  
**Muxarra.** Igara Bidea, 16. 943 310797  
**Nagusia Iru.** Mayor, 4. 943 433891

## NARRIKA

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

**Narru.** Zubietta, 56. 943 423349

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

**Nikkei.** Urdaneta, 14. 943 443511

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

**Nineu.** Zurriola, 1. 943 003162

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

**Nuevo Otaola.** Camino Gualzkari, 100. 943 330853

**Nuevo Siglo (chino).** Euzkadi, 8. 943 427030

**Olijos.** Erregeazaina, 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 526026

## ORIENTAL II

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

**Oriegi.** Portuete bidea, 23. 943 312601

**Ormazabal Etxe.** 31 de Agosto, 2. 943 429907

**Osinaga.** Corsarios Vascos, 2. 943 451327

**Ostadar.** Pº Berrio, 1. 943 219840

**Paco Bueno.** Mayor, 6. 943 424959

**Pagaldi.** General Arteche, 1. 943 284289

**Pagotxa Cafeteria.** Pº Arbustos, z/g. 943 218330

## PAIS PETIT

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

**Panpota Bokategia.** C. C. Barbera, 943 394776

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

**Pasaleku.** C/ Ilumbide, 11. 943 461865

**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 Jauregui, 5. 943 428930

**Pepe.** Avda. Zumalacarré, 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, 6. Pastor, 14. 943 445712

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

## PORTUETXE

Sobierbio asador templo del buen producto  
Portuete, 43 (Igara). 943 21 50 18

## QING WOK

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

**Ramunbo Berri.** Peña y Goñi, 10. 943 321661

**Raviolina.** Puerto, 9. 943 428745

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

**Regatta.** Fuenterribia, 20. 943 424169

**Rekalde.** Aldamar, 1. 943 430352

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

**Rialto.** Pza. Antikutza, 9. 943 282881

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

**Rincón.** Reyes Católicos, 20. 943 450558

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

## ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina ininterumpida  
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

**Salaberria Sideria.** J.Mº Salaberria, 15. 943 466311

**Saltijo.** Catada Vieja de Agramoneta, 3. 943 323310

**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 437638

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

**S. Telmo Esp. Gasco cultural.** Pza. Zuboaga, 943 573626

**Sébastien.** Muelle, 14. 943 425682

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

## SHAKE (JAPONÉS)

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

**Sideria Amezi.** Amezi Gokoia-Igeldo 943 317323

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

**Siderria Inbauerrando.** Pº Zubairue, 7. 943 292074

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

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

**Sport.** Fermín Calbetón, 10. 943 426588

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

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

**Syrph.** Pza. Irún, 943 466643

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

## TATAMI

Cocina y comedores japoneses  
San Francisco, 49 (Gros). 943 29 04 07

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

**Tejuria.** Tejería, 9. 943 282304

**Telepiza.** Avda. Tolosa, 13. 943 312655

**Telepiza.** Bermingham, 25. 943 286033

**Telepiza.** Easo, 27. 943 431377

**Tendido 5.** Caspiano, 28. 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESTXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos.  
Avda. Zarautz, 85 (Loreaa). 943 21 33 08

**Trapos.** 31 de Agosto, 28. 943 425758

**Tripana Norte.** Mº Dolores Aguirre, 2. 943 276263

**Tse Yang.** Pº República Argentina, 4. 943 426689

## TSI TAO

Cocina oriental con menús y vistas al mar  
Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

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

**Txalin.** Alta Urdulaga, 83 -Igeldo-. 943 214969

**Txalupa.** Fermín Calbetón, 3. 943 429875

**Txepetxa.** Pescadería, 5. 943 422277

**Txinista.** Pza. Constitución, 10. 943 423270

**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

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181  
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352  
Udane. Isabal II, 6. 943 451401  
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950  
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434  
Urduñaola. Carlos I, 16. 943 450410  
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606  
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185  
Urkabe. Segundo Ipiñaza, 33. 943 291891  
Urxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395  
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536  
Va Bene. Bidas de Lezo, 4. 943 454699  
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
Valverde. Pº de Larratzo, 49. 943 392463  
Va Forest. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470898  
Vindesa Bernardina. Mirra-García, 6. 943 314999  
Viura. Gran Vía, 43. 943 298952  
Vongole. Resurrección Mº de Azkue, 6. 669 628665  
Warung. Sagües 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarna. Avda. Tolosa, 123. 943 317162  
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488  
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844  
Zefai Txiki. T. Hoodi, 79. 943 274623  
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

## ZERUKO

Los pinchos más novedosos de la Parte Vieja  
Pescadería 10.(Parte Vieja), 943 44 24 51

Zornaga. Pº Zornaga, 27. 943 444146  
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465  
Zumardi. Zumardi pasealekua, 33. 943 393775

## // ABALTZISKETA

Larrazti. Larrazti azuoa, 943 652483  
Larrazti-Gain. Larrazti azuoa, 943 653572  
Iñaurri. Larrazti azuoa, 943 655815  
Ostaua Centro. 943 651876  
Estanko taberna. Centro. 943 653283

## // ADUNA

Abuzza Sagardotegia. Gouburu azuoa, 943 692452  
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774  
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253  
Urtiza Pol. Urtaki, 943 693396  
Urtizte. Herriko plaza, 943 693941

## // AIA

Alizondo. Laurgain Disem, 27. 943 832700  
Altxerri. Ubequin, 27. 943 630762  
Aristarazu. Nidoan Andetza, 13. 943 834521  
Arria Saldarri. Ubequin, 943 890125  
Errota Casa Rural. Oloskoaga, 943 835465  
Iturrozeta. Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
Izurra. Urdeneta, 943 131867  
Itzea Asador. Bº Elkano, 4. 943 316983  
Kana Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
Portu Asador. Santo Ereke, 27. 943 894434  
Sotaka Sidereria. Bº Santiago, 27. 943 835738  
Sega Asador. Bº Santo Ereke, 29. 943 830716

## // AIZARNAZABAL

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

## // ALBIZTUR

### ELANE

Las mejores dulcitas 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 Azuoa, 943 580976  
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728

## // ALEGIA

Eizimendi. San Juan, 52. 943 653098  
Hilarri Berri. S. Juan, 55. 943 654819  
Iskúria. 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  
Antiguas N-1, 25. 943 65 07 21

## // ALKIZA

Alkizko Ostaua. San Martin Plaza, 943 691836  
Eizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

## // ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 804196

## OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidra al box propia, restaurante y casa rural  
Altzaga Bidea, 943 88 77 26

## // ALTZO

Arandia. Segrebre etxea, 27. 943 652262

## // AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695  
Txintxo. Erreka Aldea, 8. 943 653197

## // ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094  
Bámbola (pizzería). Plaza Góiko, 7. 943 300289  
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576306  
Hiru. Juan Baustista Etxe, 2-4. 943 593600  
Inurberrí. Arleta, 5. 943 593632  
Iturriri. Pza. Bakardio, 8. 943 594044  
Gatzariaga Sidería. Bº Buruntza, 27. 943 591968  
Gouburu Golf Club. San Esteban azuoa, 943 300845  
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205  
Mizpiradi Sidería. Bº Leitortz, 27. 943 593954  
San Esteban. Gouburu Azuoa, 27. 943 590663  
Trañerren. Kale Nagusia, 6. 943 593692  
Txalaka. Alai Laramendi, 943 591604  
Txertoa. Gouburu, 27. 943 590721  
Txilibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

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

## Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikoleta. San Juan, 9. 943 651907

## // ANTZUOLA

Haitz-Karbi. Kalaberren, 15. 943 787051  
Larra. Galetaren, 17. 943 787068  
Leku Berri. Irmo Azuoa, 943 786094  
Onki Etxe. Buzintzuri, 6. 943 786949

## // ARAMA

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

## // ARETXABALETIA

Areiz Taberna. Markole, 5. 943 791467  
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184  
Baster-Alde. Bº Galartza, 27. 943 792458  
Barrera. Durana, 26. 943 792067  
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045  
Goyaran. Solohandri, 8. 943 798057  
Gursa. Durana, 32. 943 792064  
Hirusta. Plaza Iargi, 27. 943 790657  
Ibarrá. Pº Araba, 29. 943 791803  
Matikua. Bº Aatza, 943 791666  
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

## // ARRASATE

Aldepe. Iurretzi, 41. 943 796369  
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881  
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
Bolinete Asador. Zangulade, 24. 943 793991  
Cassulo. Jonaki Zaitegi, 6. 943 797960  
Bueno (pizzería). Arizumari, 2. 943 794564  
Cafeteria Express. Maialako, 6. 943 798514  
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
Elizondo. Garagarza Azuoa, 943 791599  
Erastokua. Bodoita, 18. 943 791013

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060  
Goiz Alde Degustación. Iurretzi, 33. 943 791115  
Guzú. Azpurrubio azuoa, 943 791795  
Hilarri. Plaza Larrea, 5. 943 701691  
Kanzpaz. Kanpazar Gaitza, 943 582912  
Katalde. Poligono Katalde, 27. 943 771080  
Larriñe. Bº Udala, 943 792215  
Larategi. Iurretzi, 7. 943 790467  
Lukas Zerkatoteia. Iurretzi, 11. 943 794879  
Menea. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240  
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
Bº Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzurreka, 943 771586  
Txirrita Taberna. Gosalberri azuoa, 943 791035  
Txoko II. Olatzola Lizentz, 12. 943 796580  
Txondorra. Ibilbidea Etorbidea, 9. 943 794276  
Uarkape. Olatzola, 17. 943 791004  
Uparan. Garagarza, 2. 943 797920  
Urrin. Urribarri Etorbidea, 943 799524  
Uxtarte. Bº Udala, 943 791250

## // ASTEASU

Iurretzi Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331  
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866  
Makelaundi Sidería. Zebaleita, 11. 943 692222  
Olarrea Goikoa. Goblarrak, 27. 943 690251  
Paxtine. Erremental, 1. 943 691025  
Sarasa Sidería. Bebalara azuoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akelenza Sidería. Camino Oialume, 57. 943 333333  
Alorrensa Sidería. Camino Petiregite, 4. 943 369999  
Amets. Poligono 26. 943 551836  
Astarbe Sidería. Txortokietak, 13. 943 551527  
Beizama Hostal. Pza. Errogia, 12. 943 550042  
Berezariar Sidería. Beren Aran azuoa, 943 555798  
Buena Ventura Sidería. Cam. Altxa, 27. 659 100392  
Buki Taberna. Tomás Alai, 27. 943 551204  
Ekalitz. Tomás Alai, 4. 943 553943  
Ergola Sidería. Ergobia plazazkoa, 19. 943 553031  
Etxeberria Sidería. Santiago-Etxe Baserra, 943 556997  
Gartzategi Sidería. Pº Martutene, 139. 943 469674  
Goiko Irtzi. Foru Enparantza, 1. 943 557867  
Gurutzea Sidería. Camino Oialume, 63. 943 552242  
Ibai-Lur. Nabarra Oinarri, 1. 943 335255  
Katza Taberna. Mayor, 32. 943 554989  
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
Irigoien Sidería. Ipparalde Bidea, 12. 943 550333  
Kako. Mayor, 19. 943 551741  
Kiki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647  
Larrazte Sidería. Caserio Murgoitzi, 27. 943 555647  
Las Vegas. Errekalte plaza, 2. 943 553498  
Lizaga Sidería. Caserio Gartzategi, 27. 943 468290  
Matxa. Nagusia, 49. 943 550398  
Menditxo. Altxa Bidea, 27. 943 357202  
Mendizabal Sidr. Olatzite Txiki Baserra, 943 555747  
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007  
Mina Sidería. Txortokietak, 27. 943 555220  
Oialume Zar Sidería. M. Aranzamendi, 16. 943 552938  
Oiarbidea Sidería. Bº Astigarraga, 943 553199  
Petiregite Sidería. Petiregite Bidea, 27. 943 457188  
Rezola Sidería. Caserio Irigoien, 12. 943 556637  
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138  
Sarasa Sidería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
The Robin Taberna. Apeztegieta Plaza, 3. 943 332842  
Txinguri Berri. Donostialde Ibilbidea, 90. 943 335944  
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530  
Zapain Sidería. Errekalde Etxea, 943 330033

## // ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069  
Trosketa. Etxerrena, 59. 943 180037

## URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Heriberrena, 71. 943 180033

## // AZKOITIA

Atola Zahr. Madariaga azuoa, 943 581166  
Bai-Azkotia. Julio Urkijo, 11. 943 026851  
Basterberre. Basterberre Industrialdea, 943 851061  
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888  
Geltoki. Irendeberran Zumardia, 9. 943 852228  
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboko)

Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003  
Izturi. Kale nagusia, 120. 943 850017  
Izturi. Azpurrubio azuoa, 943 852630  
Joseba. Azkibel, 10. 943 853412  
Koxka. Kale Nagusia, 32. 943 851196 (Pinboko)  
Laja. Santa Cruz azuoa, 20. 943 851195  
Larramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666  
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
Maritte. Maritte azuoa, 943 857332  
Ureaga. Madariaga azuoa, 943 853756  
San Agustín. Azpurrubio azuoa, Tel.943 853492  
Suharrí. Altzibier etorbidea, 9. 943 025714  
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pinboko)  
Txikiogil. Txerria azuoa, 27. 943 851008  
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pinboko)

## // AZPEITIA

Ameiza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pinboko)  
Añeta. Elosiaga azuoa, 27. 943 812052  
Auzua. Barrera kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
Baigorri. El Salbe, azuoa, 943 812389  
Baigera. El Salbe, azuoa, 943 812389  
Beri, Erdi Kale, 28. 943 812092 (Pinboko)  
Diz-iz. Enparantza azuoa, 943 810097  
Eskuzko Ostaua. Bº Ikarzaize, 24. 943811128  
Iraurgi. Idefonso Gurrubaga, 10. 943080416  
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
Juanito Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311  
Lorri. Loloiala azuoa, 24. 943815608  
Landeta. Landeta azuoa, 12. 943810959  
Larrañaga. Urrestilla bidea, 27. 943 811180  
Lau Bide. Landeta, 24. 943816878  
Loiola Hotel. Loiola Hiribidea, 47. 943151616  
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001  
Mikel Uria. Loloiala Inazio Hiribidea, 5. 943814315  
Ondarubi. Harzubide, 49. 943 812071  
Oñe-Etxori. Salbe, 21. 943 150869 (Pinboko)  
Orbego. Uria, 10. 943 813560  
Osnaspí. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6. 943 026860  
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pinboko)  
Pizzo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pinboko)  
Patxa. San Juan, Ifraki Azuoa, 6. 943816312  
Sagasti-Zahar. Elosiaga azuoa, 943 813442  
Urreaga. Loloia azuoa, 7. Telf. 943 325543  
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

## // BALIARRIN

Zaragi Jatete Aterpebea. Hirigunea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

Artzi Enea. Andor Mari, 15. 943 163116  
Altean Hambre. Zalduzurreta, 1. 943 882122  
Barrandián. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 882910  
Basena. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 882923  
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975  
Geltoki duna. Pza. Barrandián, 1. 943 089158  
Geroialdea. Carretera G-64, Km. 1,5. 943 881940  
Hiruurti. J. Miguel Iurretzi, 3. 943 885652

## BATZOKIA

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

## CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones  
Ctra. Madrid-Iruin, Km. 47. 943 88 19 58

## DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zalduzurreta, 3.  
Irriz etxea. Navarro Larreetegi, 13. 943 161673  
Jalki. Zalduzurreta, 1. 943 087933

## KATTALIN ERRETEGIA

Chuletsa la familia de carbón. Variedades de vinos  
Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234  
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
Oñe Etxori. Ormendak, 40. 943 889997  
Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

## RK JATEXEA

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

# GIPUZKOAN NON JAN?

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885780  
Tri Ta. Nagusia, 16. 943 880000  
Txantxangorri. J. Miguel Irujo, 7. 943 866949  
Urkulua. Mayor, 7. 943 086131

## XERBERA

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

## // BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g. 943 670928  
Venta de Belauntza, Letziako Errepidea, ZI. 943 672828

## // BEIZAMA

Ostua-Zaharra, Beizama, 943 150798

## // BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

## // BERGARA

Agirrebena, Ibarra, 2. 943 762145  
Antxon, Fraiskozubi, 3. 943 762500  
Artelake (pizzería), Artelake, 1. 943 762537  
Azpeitib, Arana Etxek, 13. 943 765000  
Batzoka, San Pedro, 4. 943 762224  
Boka Taberna, Angoiz, 8. 943 765574  
Eguzkita, Arana Etxek, 30. 943 767045  
Ereki Asador, Fraiskozubi Enparantza, 1. 943 763851  
Elxayi, Mahasterreka, 8. 943 765312  
Galway's Irish, Plaza San Martín, s/n. 943 763006  
Gaspur, Barrenkalea, 31. 943 762002  
Hiru bid. Urteaga, 9. 943 761849  
Infernoxa, Mastereka, 33. 943 761849  
Iruña, Amilaga, 23. 943 761559  
Ixain, Bº Elóu, 6. 943 853250  
Jam, Santalazta, 1. 943 760969  
Kabia, Zubiaurre, 23. 943 762308

## LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
Zubiaurre, 35. 943 761055

Mekolalde, Mekolalde, 1. 943 765018  
Otiñ Asador, Angoiz, z/g. 943 762268  
Siriñari, Barrenkalea, 31. 943 765919  
Taberna Zaharra, Angoiz, 24. 943 762121  
Tarfuro, San Juan, z/g. 943 763551  
Toki-Ona, Mabiategi, 1. 943 763953  
Torreku, Ibarra, 37. 943 765099  
Txarantxa, Zubiaurre, 33. 943 761584  
Xurungo, Oñiburu Auzoa, 14. 943 764863  
Zabala Hostal, Ibarra, 14. 943 762007  
Zubi Beri, San Antonio, 9. 943 764106  
Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERROI

Iriarte, J. M. Gokotxeta, 34. 943 683078

## // BIDEIGOIAN

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

## OLAZAL HOTEL-REST.

Cuidada cocina y menús en un paisaje natural  
Goñata auzoa, 943 68 12 28

## // DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 680852  
Alvarez, Sokaina, 14. 943 191297  
Aizite Kafetegia, Lersundi, 10. 943 192662  
Atzain, Atzain bidea, 943 121654  
Bordabatu, Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
Calbetón, Hondartzta, 7. 943 191970  
Casino, Markiegi, 2. 943 191168  
Erorri Berr, Ibaizpe Auzoa, z/g. 943 199423  
Igarza, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
Lasteru, Plaza S. Nicolás, 5. 943 199033  
Mazzantiñ, Sokarri, 7. 943 192422  
Ondar Gain, Pº Cardenas, z/g. 943 192377  
Santuaran, Markiegi, z/g. 943 199397  
Txomin, Portu, 7. 943 191660  
Urberu, Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

## URGIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico  
Hondartzta, 5. 943 19 13 01

Zalburdi, Pza. Arakistin 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

## // EIBAR

Aguiñegi Mesón, Pº Urkizu, ZI. 943 200608  
Azitia, Pza. Urteaga, 7. 943 206348  
Azitia Asador, Bº Azitain, 6. 943 121854  
Bosca, Egogan 7. 943 206753  
Birinjipote, Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
Chalcha, Irsasi, 7. 943 201126  
Esquerre, Aduca, 4. 943 121650  
Gastroteka Astelena, Estación, 7. 943 207032  
Gurpil, Irsasi, 1. 943 201152  
Guri-Guri Asador, Arregata, 18. 943 120865  
Iruki Sagardotegia, Alva, Otaola, 3. 943 206844  
Iuxa, Cir. Arrate, 8. 943 701292  
Jalki, Txanba-Zelai, 16. 943 207081  
Josean Cafetería, Paseo Urkizu, ZI. 943 200608

## KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional  
Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara, Sarasuategi, 5. 943 254360  
Lanus, Torbio Etxebarria, 19. 943 208529

## MAHATSONDO

Venta de vinos y vinos por copas  
Irsasi, 19. 943 038300

Maitane, Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859  
Maixa, Cabeltran, 8. 943 207730  
Matarife, Otaloña Hiribidea, 14. 943 700055  
Mirari, Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
Orde, Pab. Azitain, 7. 943 201261  
Ortega Hamburguerria, Pº Urkizu, 24. 943 120792  
Palacio Oriente (chino), F. Cabeltran, 14. 943 208899  
Suso, Ego Gain, 10. 943 254133  
Wok 999, Otaola, 3. 943 121672

## // ELGETA

Bola-Toki, Artelake, 4. 943 768284  
Española, Madia, 4. 943 789005  
Iñaki, San Roke, 2. 943 768263  
Oñaketa, Alvia Auzoa, 943 176122  
Ostua, Gudarian Bidea, 4. 943 768023

## // ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742959

## BELAUSTEGI BASERRIA

Cocinería con cocina de autor y toques exóticos  
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Errosario, 31. 943 531771  
Gabi, Plaza Navara, z/g. 943 741230  
Gobern. Sita Ana, 10. 943 740580  
Harribi, Olosope, 1. 943 741244  
Herriz-Gain, San Pedro, 4. 943 056025  
Ibai-Ondo, Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028  
Iribar, Puerto Muguzua, 2. 943 740015  
La Bodega Asador, Puerto Muguzua, ZI. 943 742500  
Lanbroa, Pedro Muguzua, 5. 943 740806  
Lerun, Polígono Lerun, 3. 943 743196  
Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
Otzak, San Roke, 38. 943 743411  
Salento, P.M. Urteaga, 10. 943 740196  
San Pedro, S. Pedro, z/g. 943 740010  
Sigarra, Xivilion, 1. 943 748531  
Txariduna, Emurainbidea, 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

## // ERRETERIA

Alameda Marsquerua, Al. Gamón, z/g. 943 521704  
Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522721  
Aratz, María de Lezo, 7. 943 519654  
Borda Berr, Campos de Listorreta, z/g. 943 529274  
Deportivo, Aita Donostia, 4. 943 511047  
Donosti Sideria, Zamalalde, 8. 943 526041  
Eduñu, Zamalalde-Zentelon, 943 341831  
Egi-Luze Sideria, Bº Zamalalde, 943 523905  
Eguzki, Orereta, 2. 943 341225  
El Txikito, María de Lezo, 20. 943 527701  
Ereña, Zamalalde, z/g. 943 515913  
Errenteriko Batzokia, Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468  
Frantxila, Astigarraga batakak, 943 511445  
Frantxila-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Gambrinus, C.C. Niessen, 943 521661  
Gaztelu Hostal, Andara Mari, 6. 943 511084  
Gran Muralla (chino), Alda. Navarra, 75. 943 521363  
Gurkale, Txirrita, 1. 943 002195  
Irrintzi, Kapitán 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, Ukuzua, 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, 23. 943 516392  
Merino, Sorginbulo, 23. 943 529614  
Mesón Extremeño, Pº Ibeiza, 3. 943 511033  
Mugaritz, Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Orso Sideria, Zubiaurre, 6. 943 515996  
Omena, Zamalalde, 2. 943 527957  
Ostolaza Asador, Astigarraga, 6. 943 514105  
Peruena, Astigarraga Bontak, 943 515252  
Pizza Spritz, Morrongiella, 5. 943 522000  
Pollo Roca, Piscinas, Alto Beran, 943 521661  
Rong Hua (chino), Olibet, 5. 943 340124  
Susperregi, Zona Aldura, z/g. 943 680055  
Sutondo, Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290  
Taj Mahal, Sorginbulo, 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  
Zamalalde, Bº Zamalalde, z/g. 943 519001  
Zuketx, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518335

## // ERREZIL

Antionoren borda, Zetelun, 943 814981  
Borondegi, Errezil gunea, 2. 943 511728  
Letea, Letea, 943 812867  
Izeta, Lareta, Leta, z/g. 943 813524  
Granada, Granada Baseria, 943 815355  
Trintretra, Letea, 14. 943 681206

## // EKORIATZA

Benta-Moz, Gaztariadi, 21. 943 714822  
Maulanda, Maulanda, z/g. 943 714720  
Mendiola Asador, Mendiola Elizate, 5. 943 714345  
Otzeta, Aranzubaitza, 9. 943 715190  
San Miguel, Apolizaga elizatea, 943 714871  
Txalaparta, Aranzubaitzaba, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostua, Argindegi etxea, Etkio, 943 720627  
Itsasoko Ostua, Iheso, z/g. 943 680315

## ANDUAGA

Menú del día con productos frescos  
Anduaga Industrialde, Pab. 1. 943 041070

Labeoka Berr, Bº Sta. Lucia, 943 722552

Mandubiko Benta, Mandubia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

Azitria Asador, Bº Azitria, z/g. 943 736622  
Benta Lehor, Bº Azitria, 943 730094

## KORTA ERRETEGIA

Mariscos y chuletas a la parrilla de carbón  
San Lorenzo, 943 88 71 86

Gabiriko Ostua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g. 943 886243  
Oteña, Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

Abeta, Meagas, z/g. 943 132496  
Agoite-Haundi, Askizu, 943 140455  
Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412  
Azkue, Alto Meagas, z/g. 943 130500  
Balearr, Portua, z/g. 943 580811  
Elkano, Herrieteta, 2. 943 140024  
Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800  
Iribar, Nagusia, 34. 943 140406  
Ibaiz Etxe, Kaia, 1. 943 140021  
Kaio-Kaibe, General Arama, 4. 943 140500  
Ketarri, Txorontxe, 27. 943 140194  
Mayflower, Katrapona plaza, 4. 943 140658  
Nautico, Kaia, 17. 943 140264

Poiteña, 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

Akaregi Sideria, Akaregi Baseria, 943 553495  
Alberro Sideria, Sta. Bárbara, 61. 943 550919  
Altueta Sideria, Oñina Auzoa, 7. 943 551502  
Arlar, Zapa, 8. 943 331506  
Arriogain, Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Arlua, Urteaga, 7. 943 206348  
Artzai, Zikuñaga Balaiza, 57. 943 330455  
Belaizarte Etxea, Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569  
Benta Berr, Bº Urumea, Arano, 948 514018  
Cereales de Oro, Txirrita, 8. 943 332196  
Deportivo, Karabazera, 36. 943 552689  
Eizimendi Sideria, Oñina Balaiza, 38. 943 556405  
Elorrialdi Sideria, Oñina Balaiza, 13. 943 336990  
Eriogarde-Enea, Iruñaga, 10. 943 330291  
Etxerri, Etxerri, 2. 943 331287  
Euskal Pizza, Laramendi, 3. 943 333337  
Fagolla, Bº Eriñeño, 68. 943 550031  
Gala Aretoa, Galaretza, 943 333116  
Galizia Etxea, Bº Zikuñaga, 33. 943 556124  
Garin, Nafar, 10. 943 550022  
Goiko-Lastola Sideria, Eriñeño, 89. 943 553272  
Gunea, Argarain, 2. 943 332529  
Gure Ametsa, Pol. Eziaga, 5. 943 330986  
Iragarrige Sideria, Bº Oñina, 10. 943 550328  
Irrabide, Epele, 7. 943 552480  
Iruñdi, Karabazera, 11. 943 555724  
Itsasburu Sideria, Oñina, 943 556879  
Itzurre, Bº Eriñeño, 50. 943 330461  
Iruña, Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
Karreru, Juan de Urbieto, 15. 943 552807  
Kizka, Nagusia, 15. 943 558989  
Larre-Gain Bodega, Zikuñaga, 84. 943 556555  
Oñinda, Nagusia, 25. 943 557509  
Oñizola Sideria, Bº Oñina, 38. 690 698484  
Otsua-Enea Sideria, Bº Oñina, 35. 943 556894  
Petro-Mari, Ibarrolaburu plaza, 1. 943 550009  
Rioja, Nagusia, 943 550026  
Rufino Sideria, Akaregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones  
Martindiegil, 13. 943 3315 72

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Saretoa, Santa Bárbara, 92. 943 556481  
Triponzti, Karabazera, 11. 943 555724  
Txixnuxa, Bº Zikuñaga, 76. 943 552189  
Ugeditxo, Pagayo, 19. Eriñeño, 943 550240  
Zeñia Sideria, Bº Martindiegil, 29. 943 555851  
Zing-Zanga, Bº Florida, 54. 943 330397  
Zumardi, Okrolaga, 24. 943 336056  
Zumitza, Nagusia, 50. 943 551633

Antxon Merendero, Santiago, 47. 943 640059

Antxiña, San Nicolás, 943 641080

Aratz Asador de pollos, Pº Butrón, 12. 943 644989

Ardoña Vinolakea, San Pedro, 32. 943 643169

Ardua, Furo Kalea, z/g. 943 644155

Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

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

Arraunari, Pº Butrón, 3. 943 641581

Arroki Berr, Higer bidea, 6. 943 642712

Balestana, Arkoil-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364

Beko-Errota, Jaizubia, 943 641394

Camping Jaizubik, Ctra. Guadalupe, 943 641847

Canina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211

Casa Manolo, Amufe, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497  
Danontzat. Dendak, 6. 943 645683  
Enbata. Zuloga, 5. 943 641454  
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933  
Garen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
Goxolenda. S. Pedro, 79. 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701  
Guel Amate. 943 643297  
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597  
Hermandad Pescadores. Zuloga, 12. 943 642738  
Hiruzua. Pº Jaizubila, 266. 943 646689  
Hondar. Zuloga, 20. 943 642793  
Horixe. Santiago, 45. 943 640455  
Hotel Jaizkibel. Baserritn Etorb., 1. 943 646040  
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557  
El Capo. Minatera, 82. 943 643532  
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940  
Txaropena. S. Pedro, 67. 943 641197  
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557  
Kai-Alde. Itxasari, 4. 943 644622  
Kallifuma Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552  
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440  
Kupela. Zuloga, 12. 943 644025

## LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
Bº Arkolla, 33. 943 646309

Larra. Demari, 4. 943 642704  
Lekunari. S. Pedro, 45. 943 642762  
Lokate Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880  
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298  
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711  
Mile. S. Pedro, 35. 943 642771  
Munatuz. Euzkuzi, 8. 943 645032  
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712  
Ollunta Azpi Siderria. Jazubia, 21. 943 643708  
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortizador Berceña. Itxasari, 12. 943 642374  
Pizzeria Portuño. Bº Oñiza, 943 645655  
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734  
Ramón Roteta. Irin, 1. 943 641693  
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167  
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
Tiraldeas. Santiago, 3. 943 645944  
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102  
Txori. Pº del Iaro 56, bis. 943 644170

## URALDE

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

Urdin Marisquería. Bidaxoa, 10. 943 644614  
Yola Beri. S. Pedro, 42. 943 645611  
Zabalá. S. Pedro, 83. 943 642736  
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

## /// IBARRA

Danon Txoko. Euzkai Herria, 12. 943 675542  
Etxea. Euzkai Herria, 5. 943 671374  
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017  
Kariatz. Euzkai Herria, 2. 943 675636

## /// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarre, z/g. 943 187655  
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193  
Guardi. Goardi Industrialdea, 943 801918  
Pilarreña. Nagusia, 52. 943 187218

## /// IKAZTEGIETA

Begistain Siderria. Caserio Iñurritzi, 943 652837  
Ostiatu. Lorenzo Zueña, 7. 639 439582  
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343  
Zubiaure. Diseminado, 13. 943 654876

## /// IRUN

Afaledegi Bistrotxa. Bº Oberriena, 49. 943 631964  
Aiale. Avda. Jaizubila, 943 630440  
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
Alto Asador. Juncal Landabandier, 7. 943 624477  
Altor Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
Aldo. Pinar, 1. 943 616033  
Alpa de Arretze. Avda. Elizabaz, 52. 943 627438  
Anaxeta Beri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 613000  
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048

## ANTONX-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro  
Pza. San Juan, 3. 943 630512

Aran. Mayor, 15. 943 620859

Arroka Beri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173  
Atalea. Artalea, 65. 943 635516  
Atzerpe. Estación, z/g. 943 613213  
Baserritn. Errotzar, z/g. 943 627907  
Baserritn Asador. Berrolaran, 5. 943 627745  
Bidaxoa. Virgen Milagrosa, 6. 943 619913  
Bidaxoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 633706  
Biribil Palmira. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
Borda Txiki Barba. Bº Meaka, 6. 943 630914  
Burger King. C. Mendibila, 943 639614  
Café Irun. Lezuborro, 91. 943 637377  
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845  
Casa Barandiaran. Polig. Sorovarta, 3. 943 610262  
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703  
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507  
Comer. Dº Fueros, 2. 943 621954  
D-Viva-Viva Hamburgu. C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

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

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
Euzkuzi. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
Euzkuzi. I. Talmahas Landabandier, 9. 943 630185  
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014  
Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629  
Errota Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
Estebeña. Bº Oberriena, 51. 943 631962  
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100  
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
Ferton. S. Com. Compañía Behobia, z/g. 943 632766  
Fuenterrabía. Fuenterrabía, 3. 943 616028  
Garmirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662  
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064  
Gartzelumendi. Plaza. S. Juan, 1. 943 630512  
Gran Murguía. Aduna, 5. 943 613176  
Gure Borda. J. Estebeñ Uztapide, 3. 943 632915  
Gure Etxea. Teodoro Murga, 8. 943 620595  
Han-Bar Mayor. 943 628790  
Itanoñ. J.º Tadeo Murguía, 1. 943 632888  
Ibarako Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848  
Ibis Hotel. Avda. Lezuborro, 91. 943 636232  
El Capo. C. Mendibila, 943 639615  
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184  
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993  
Iñaki. Gabria, 3. Polig. Ventas, 943 635217  
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639  
Iñurro Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934  
Iruña. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059  
Jantokia. Kaskotegi, 6. 943 618066  
Jaizubila. Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 8. 943 622040  
Josome. Cipriano Larrañaga, 4. 943 615154  
Juncal Taberna. C. Comercial Mendibila, 943 639831  
Karakuka. Polig. Lezuborro, 60. 943 614661  
Kerata. Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.  
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
La Agrícola. Alzucaltz, 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 Rioja. Belsaokenea, 92. 943 628447  
La Llave. Fuenterrabía, 4. 943 618357  
La Rotonda. Juncal Landabandier, 13. 943 629556  
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibila, 943 639831  
Lagun Artea. Serapio Mugika, 24. 943 61437  
Larun Artea. Esteban Indart, 5. 943 617401  
Lasia. Mourline Mieres, 2. 943 619766  
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426  
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042  
Le Muir Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880  
Lemes. Serapio Mugika, 23. 943 615132  
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111  
Luberri. Bº Bidaxoa, 16. 943 629977  
Manolo. Mayor, 13. 943 621195  
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka. 943 615001  
Matxinbenea. Pº Colón, 21. 943 631284  
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón. Fuenterrabía, z/g. 943 615066  
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896  
Morondo. Papinea, 2. 943 621395  
Muga. Juncal Landabandier, 36. 943 620071  
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventanas, 943 634048  
Nagore. Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
Nerea. Korokotxi, 19. 943 631914  
Nueva. Polígono Sorovarta, 3b. 943 613215  
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979

Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564  
Ola Sabotagea. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130  
Ongi Etorbi Taberna. Anderramiga, 1. 943 622890  
Orizargi Berceña. Luis de Urquiza, 4. 943 611571  
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630866  
Patoka. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924  
Patxiki Asador. Monte S. Marcial, 943 632245  
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238  
Pilar. Labandier, 30. 943 630039  
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 612429  
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233  
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063  
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544  
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023  
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 61284  
S. Marcial. Bº Behobia, 26-29. 943 633557  
Sirimiri. Pº Colón, 21. 943 625752  
Sotelo Bodega. Fuenterrabía, 7. 943 616023  
Stop. Serapio Mugika, 24. 943 61284  
Telepizza. Lope de Trigueros, 1. 943 619999  
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266  
Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 612124  
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048  
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

## TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia  
Bº Oberriena, 39. 943 623235

Trinquette. Mº Juncal Landabandier, 38. 943 621288  
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
Txalaka. Larrebitu, 10. 943 574371  
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
Txistu. Fuenterrabía, 8. 943 619317  
Victoria. Arbeso Errota, 19. 943 620795  
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223  
Wolmer. Arbeso Errota, 5. 943 117952  
Yauma's. Behobia, 4. 943 628980  
Yang Feng (japonés). Zubiaure, 8. 943 616445  
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109  
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

## /// IRURA

Aizpurua. Nagusia, 27. 943 692708  
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432  
Loatzo. Polígono Laskibari, 1. 943 690497

## /// ITSASONDO

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

## /// ITZIRAR

Bikain. Muñarte 39, Itzizar, 943 198370  
Burgorri. Muñarte 39, Itzizar, 943 199242  
Itzape. Bº Itzizar, 943 199401  
Itzizar. Bº Itzizar, 943 199061  
Kanala Hotel. Bº Itzizar, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Arriola auzoa, 943 608052

## SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes  
Galtziza, 13. 943 19 9004

Santuaran. Marduri, 27. 943 199397  
Txindurr-Huñuri Siderria. Marduri, 943 199389  
Txomin. Marduri, z/g. Itzizar, 943 199056  
Urberu Siderria. Bº Euzpeña, 2. 943 199237  
Zubizarri Buru Curro. Muñarte, 8. 943 199242

## /// LASARTE-ORIA

Abend Berceña. Pablo Muñatzebal, 3. 943 372089  
Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709  
Bugati. Pº Hipódromo, z/g. 943 371412  
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel Plaza, 6. 943 366607  
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859  
Epele. Goikale, 1. 943 362701  
Erratkoia. Orta Etorbiada, 4. 943 365557  
Goiegi. Hirubide Balleira, 1. 943 361404  
Jalari. Nagusia, 67. 943 372760  
Jalax. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012  
Lurra XXI. Nagusia, 2. 943 363556  
Marin Berasategui. Lodi, 4. 943 366471  
Oria Txiki. Zirukulu libildua, 15. 943 370739  
Oñeri Siderria. Campo Ibarraetxea, 2. 943 365029

Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñatzebal, 3. 943 371883  
Peña. Adama, 3. 943 361551  
Peñanosa Asador. Ustizu, 13. 943 362720  
Rummy. Nagusia, 71. 943 363641  
Tati's. Juan de Galar, 1. 943 371005  
Txarlet Txoko. Zirukulu libildua, 1. 943 370192  
Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

## /// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubiri Euzka Auza, 9. 943 162523  
Batzokia. Hirigoina, 41. 943 888308  
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889843  
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús  
Eloegi, 22. 943 087674

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88  
Pipas. Lazkaoendi, 17. 943 880805

## /// LEABURU

Otazu Sagardegia. Otazu etxea, 943 670044

## /// LEGAZPI

## AITXURI

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

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

## AZPIKOETXEA

La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa  
Azpiokoetxea, 1. 943 73 13 67

Aztria erretegia. Aztria Auzoa, 943 738622  
Benito Leku. Aztria Auzoa, 943 730094  
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550  
Gurrubaga. Nagusia, 10. 943 731271  
Noki Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457  
Kalkuli. Euzkai Herria Emparantz, 943 081198  
Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494  
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249  
Mandiola. Plaza, 10. 943 731751

## MIRANDAOLA

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

Txepetka. Azkouri, 24. 943 730051  
Xarpot Cafeteria. Pizaloa, 10. 943 733375

## OILARRA

Pintxos y raciones "de cuchara" con mimo  
Euzkai Herria Emparantz

## /// LEGORRETA

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

## /// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371  
Gatzaga-Bain. Allo de Arlaban, 943 715522  
Gatzaga-Zuketa. Gatzaga-Zuketa, z/g. 943 715164  
Gure Ametsa. Allo de Arlaban, 943 714932  
Ostiatu. San Inazio, 3. 943 715371  
Sorren Etxea Hotel. Santiago Kalea, 3. 943 715398

## /// LEZO

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

## CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduleros frescos  
Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

## ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizeta, z/g. Polig. 108. 943 490087  
Errakale Siderria. Bº Gaintzurizeta, 943 490285  
Etxeberri. Ctra. Gaintzurizeta, 943 528989  
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253  
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995

# GIPUZKOAN NON JAN?

**Gure Txoko.** Nagusia, 13, 943 522709  
**Ipirita.** Iruztzun, 35, 943 528990  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzurketa, z/g, 943 529899  
**Iruztzun.** Iruztzun, 60, 943 528990  
**Izal.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jazkibil.** Zubizo, 9, 943 521866  
**Kaizale.** Pientzarrena, 6, 943 512003  
**Kika Taberna.** Pla. Lope de Isasti, 943 527599  
**Lezotarra.** Elias Salaberria, 1, 943 512848  
**Lur Jatexue.** Urnes, z/g, 943 511888  
**Martxu Taberna.** Donibane, 24, 943 524845  
**Ouri Etorri.** Elias Salaberria, 12, 943 527897  
**Orquidea.** Urdubaru, 4, 943 527833

## PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 Bº Gaintzurketa, 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzurketa, z/g, 943 490285  
**Sagarzu Siderria.** Alto de Altamira, z/g, 943523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2, 943 529244  
**Sorjina Taberna.** Guillermo de Lázón, 943 527945  
**Tiñulu.** Zubizo, 2, 943 527946  
**Zaldiak.** Auda, Jaizkibil, 1, 943 344262  
**Zubizo Menderrero.** Zubizo, 17, 943 516443

## // LIZARTZA

**Josu Mari Soltau.** Nagusia, 37, 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubiaurre, z/g, 943 672616  
**Ostau.** Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

## // MENDARO

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

## // MUTILOA

**Mujika.** Lierna, z/g, 943 801507  
**Oste.** Ergoena (Miras de Troya), 943 801900  
**Ostau.** Herriko plaza, z/g, 943 801166  
**Pabli.** Lierna, 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 Murrutu, 1, 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g, 943 603509  
**Jari-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km. 3, 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g, 943 603344  
**Kalixaboi.** Laranga Auza, z/g, 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g, 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180  
**Piñko.** Bº Laranga, 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13, 943 603167  
**Zelaieta.** Olaitz, z/g, 943 604959

## // OIARTZUN

### ALBISTUR

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

**Alhambra.** Bº Arrea, 943 491230  
**Amarzak.** Casa Zamateta, 943 492783  
**Anieta.** Bº Altzibar, 943 490306  
**Aristi Asador.** Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558  
**Aristizabal.** Txaladale Bidea, 4, 943 492714  
**Aripze.** Pº Argita, z/g, 943 493088  
**Autogiri.** Autopista A8, km. 10, 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16, 943 491340  
**Bide Alde.** Bº Ergoien, 943 521661  
**Bidebaiterri.** Siderria, Aragua-Nucleo, z/g, 943 492101  
**Bilkan.** Zuzanbar, 6, Ugaldeho, 943 492749  
**Birra.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esmoz.** Zuzanbar, 72, Ugaldeho, 943 493062

### ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun  
 Pubtxuoaerka kalea, 2, 943 49 32 26

**Fortaleza.** Camino Ergoien, 15, 943 491029  
**Garbura.** Euskal Herria, 2, 943 492526  
**Gofor.** C. Com. Carrefour, 943 491241  
**Gokio-Exe.** Bº Altzibar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

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

**Intxibus Asador.** Bº Ugaldeho, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 943 490041  
**Irua.** Eldorado, 21, 943 490021  
**Iruanderris.** Bº Altzibar, 1, 943 490535  
**Isasi Siderria.** Rafael Picabea, 52, 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21, 943 491254  
**Lala.** Landeibe, 3, 943 493839  
**Lintziñe Urtza.** Madriñ-Ituri, km 469, 943 492000  
**Luzite.** Ugaldeho, 943 492101  
**Marcos.** Zelaiusmu-Polig. Ugaldeho, 943 494390  
**Masusta.** Olagari, 9, 943 490412

## MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales  
 Ihurrita Bidea, 2 (Ugaldeho), 943 49 11 94

**Mendiri Cafeteria.** Cent. Comercial Mamut, 943 492106  
**Miren Oartzun.** Miren Oartzun, 943 493020  
**Mirka Taberna.** Domingo, 1, 943 491227  
**Nuevo Alkam Asador.** Rafael Picabea, 54, 943 491196  
**Olatzola.** Tomola, 2, Pº Ergoien, 943 492050  
**Oliken.** Polig. Lintziñe, z/g, 943 493091  
**Ordo Zela Siderria.** Caserri Ordo Zela, 59, 943 491686  
**Pakli.** Bº Ergoien, 35, 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Gurutze, 33, 943 491333  
**Sorondo.** Sorondo Bidea, 18, 943 490874  
**Toki Alai.** Bizardia plaza, 42, 943 492120  
**Toki Ona.** Zuzanbar, 24, 943 490074  
**Tolare.** Tomola, 20, 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13, 943 260402  
**Txiakieri Sagardotegia.** Asitagaraga Bidea, 943 490678  
**Utsueta Ugalde.** Malduharu Bidea, 15, 943 260531  
**Zuberua.** Bekosoro, 1 (Bº Iruñito), 943 491228

## // OLABERRIA

**Arieta.** Olaberria kasko, 24, 943 890002

## CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones  
 Ctra. Madriñ-Ituri, km. 417, 943 88 19 58

## ETXE-YURI SAGARDOTEGIA

Siderria y asador abierto todo el año  
 Bº Errekalde, z/g, 943 88 20 49

**Garxto.** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
**Taberna.** Carri de la Cruz (Iruje), 943 886584  
**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

## ZEZILIONEA

Cocina de gran variedad y excelentes hongos/horno  
 Herriko plaza, 943 88 58 29

## // ONÁTI

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9, 943 781699  
**Bikotz.** Garibai, 17, 943 782483  
**Debatarra.** Otadui zubitegia, 54, 943 780410  
**Ebeberria.** Kaleharría, 19, 943 780460  
**Ebe-Aundi.** Bº San Pedro, 943 781956  
**Galicia.** Atzeko, 22, 943 782208  
**Garaa.** S. Lorenzo, 29-31, 943 781355  
**Goiko Benta Hotel.** Arantzazu, 943 781305  
**Hospederia.** Arantzazu, z/g, 943 781313  
**Iruztzu.** Atzeko Kale, 32, 943 716078  
**Lizarra-Exe.** Bº Olaberria, 83, 943 781896  
**Luzite Taberna.** Kale Zaharra, 16, 943 252353  
**Milniku.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8, 943 782292  
**Sindiketa Hotel.** Arantzazu, 11, 943 781303  
**Sorraluze.** Ctra. Arantzazu, km. 1, 943 716179  
**Urtzi Fonda.** Camino de Urbio, 943 781316  
**Urtinko.** Errekalde, 15, 943 783479  
**Urtiagañ.** Urbirri, 31, 943 780814  
**Zelai Zahar.** Ctra. Arantzazu, s/n, 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubillaga, 2, 943 783545  
**Zurrust.** Bidebaiterria, 6, 943 716296

## // ORDIZIA

### ALDASORO

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

**Altamira.** Kirjolunea, 685 794755  
**Echaniz.** Urdaneta, 2, 943 880023  
**Haizea.** Gudarien Etorbidea, z/g, 943 883960  
**Hertz.** Anpuero, z/g, 943 160471

### MARTÍNEZ

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

### MUÑOZ

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

**Oiangu.** Oiangu Piletka, 943 161371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Urnueu, 4, 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3, 943 160304  
**Tximista Siderria.** Gudarien Etorbidea, 2, 943 881128  
**Txindoki.** Etebeareta, 3, 943 880449  
**Zubiti.** 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. Martin, z/g, 943 835419  
**Amillita.** Abeslari, 2, 943 832309  
**Ardera.** Ondartza, 67, 943 134835  
**Arkaiz.** Abeslari, 4, 943 831657  
**Errota.** Oleskuegia Auza, 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Alta Lerdundi, 33, 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartza bidea, 1, 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g, 943 830032  
**Katxiñia Asador.** Bº S. Martin, 943 831407  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 2, 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza, 943 890475  
**Loretxu Asador.** Eusko Gudaria, 18, 943 830007  
**Oliken.** Urtziakale Auza, 44, 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Oriu-Igeldo, 943 835751  
**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g, 943 880058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudarien, 29, 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g, 943 886034  
**Xixaro Asador.** Eusko Gudarien, 2, 943 830019

## // ORMAIZTEGI

**Arntxa.** San Andres, 13, 943 882822  
**Irtune.** Gabilandale, 14, 943 164844

### KUKO

Cocina de mercado con pinzelladas de autor  
 Plaza Berjaldete, s/n, 943 88 28 93

## // PASAIA

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7, 943 390009  
**Alkartete.** Donibane, 65, Donibane, 943 511241  
**Antbeta.** Arraunlari, 31, S. Pedro, 943 393994  
**Arri.** Zumalakarregi, 5, Antbeta, 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18, S. Juan, 943 346042  
**Bahia.** Eskalanteji, 21, Antbeta, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g, 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027  
**Cantina Jaizkibil.** Ctra. Jaizkibil, Donibane, 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g, 943 525525  
**Casa Cámara.** San Juan, 79, 943 523699  
**Casa Mirreos.** San Juan, 60, 943 519271  
**Coñrada.** S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
**Dani.** Hamarrebete, 8, Antbeta, 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16, 943 525057  
**Donostiarra.** Euskadi, 1 - Timberpe, 943 399071  
**E-16.** Eskalanteji, 16, Antbeta, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10, Antbeta, 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 23, Timberpe, 943 404424  
**Erdiana Taberna.** Arrandegi, 8, 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16, Timberpe, 943 390357  
**Errekatxu.** Donibane, 138, Donibane, 943 512638  
**Exe Ona.** Eskalanteji, 9, Antbeta, 943 525696

**Ezer.** Eskalanteji, 40, Antbeta, 943 513362  
**Garbura.** Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445  
**Goiherri.** Eskalanteji, 36, Antbeta, 943 510119  
**Gure Borda.** Arraunlari, 36, S. Pedro, 943 391846  
**Ibarru.** Arrandegi, 5, Timberpe, 943 390426  
**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17, Antbeta, 943 515300  
**Iparru.** Pº Nafarroa, Antbeta, 943 510164  
**Izkia.** Euskadi Etorb. 19, Donibane, 943 399043  
**Juanxo Lezo.** Bide, 19, Donibane, 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29, Donibane, 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8, Antbeta, 943 515414  
**Marisol.** Ensabide, 18, Timberpe, 943 394751  
**Martxu.** Euskadi Etorb. 2, Timberpe, 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4, Donibane, 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 6, Donibane, 943 523833  
**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Aize, 8, 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 58, Donibane, 943 515469  
**O Fardel.** Arrandegi, 2, 943 247608  
**Ouri Etorri.** Donibane, 60, Donibane, 943 524588  
**Parl-Berri.** Lezo Bidea, 15, Donibane, 943 520857  
**Pauñaner Biltzarra.** Euskadi Etorbidea, 80, 943 392886  
**Pitxulau.** Eskalanteji, 118, Antbeta, 943 520770  
**Romeral.** Eskalanteji, 40-42, Antbeta, 943 528332  
**Terranova.** Azkueña, 2, Timberpe, 943 399074  
**Txuloño.** Donibane, 72, Donibane, 943 529552  
**Yola Berri.** Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91, Donibane, 943 510395  
**Zorano.** Ensabide, 96, S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

**Imzia.** Zurban, 27, 943 801377  
**Itzika.** Zurban, 27, 943 800251

## // SORALUZE

**Arrendia Asador.** Ezozia, 7, 943 751002  
**Bodega Justo.** Gabolatz, 30, 943 751144  
**Beti Jai.** Guduzko Etorbidea, 25, 943 751007  
**Eizurza.** Santana, 18, 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g, 943 751561  
**Utala Irish Pub.** Santa Ana, 8, 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 bocakots!  
 Martin Jose Iraola, 1, 943 67 19 37

**AGUSTIN - ENEA**  
 Pintxos y cocina tradicional  
 Euskal Herria plaza, 6, 943 65 00 67

**ALLIRI**  
 Pintxos, bocadillos, pinxos combinados...  
 Paseo Allirri, 13 (junto a RENFE), 943 65 56 94

**Amaroz.** Bº Amaroz, 10, 943 671296  
**Ametsu.** Laramendi, 1, 943 675405  
**Arrestara.** Herros, 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 616797

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

**Berazubi.** Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
**Beti Alai.** Arrostegia, 16, 943 673381  
**Bidebide.** Usabal Kirologia, 943 575773

**BOTARRI**  
 Excelentes menús con pinzelladas de autor  
 Oria, 2, 943 65 49 21

**Burrutzi Asador.** San Francisco, 3, 943 650559  
**Café Iruña.** Gorriti plaza, z/g, 943 616565  
**Casa Julián.** Santa Clara, 6, 943 671417

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y vino y excelente servicio  
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkiza Siderria. B° Usabal, 35. 660 654317  
Eskal. Amaro, 9. 943 673887  
Euzkai Plaza. Gudari, 16. 943 655665  
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941  
Gornozategi Goxeiza. Plaza Zaharra, 7. 943 670727  
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370  
Iargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
Irato. Pablo Goroñabai, 29. 943 675237  
Irutxa. Amaro, 1. 943 119828

## IRRINTZI

Pintxos y bocadillos  
Oria, 3. 943 65 43 34

Isastei Siderria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
Izarpe. Oria, 6. 943 655735

## K - 2

Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa  
Plaza Nueva. 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

## LANBROA

Cuidada variedad de pintxos  
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea. Lurramenti Auzoa, 15. 943 675988  
Mendi Alde. B° San Esteban, 39. 943 651799  
Muga Asador de pollos. Agintari, 3. 943 657343  
Nicolás Asador. Zumaiakaregi, 6. 943 654759  
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780  
Ordizia Taberna. P° Martin J. Iraola. 647 00275  
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911  
Plan B. Lurramenti, 6. 943 659486  
Sausita. P° Beñate, 7. 943 655453  
Solana 4. Solana, 4. 943 017636  
Telepizza. Plaza Trinitate, 1. 943 108800  
Tolosaidea. N-10rún-Mirado, km 4.32. 943 650666  
Triángulo. Triángulo plaza, s/n  
Triplón (pizzería). Correo, 14. 943 670659  
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316  
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772  
Zubieta. P° Alliri, 1. 943 698513  
Zulagaia-bixki. Monteskuie, 29. 943 650036  
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525  
Aituma. B° Lategi, 943 554917  
Adarra. B° Gouburu, 37. 943 552036  
Adarra. Gouburu, z/g. 943 554415  
Bessabi. B° Gouburu, z/g. 943 300131  
Bosteko. Eratzu, 943 337357  
Elutxeta Siderria. B° Otzarlan, 34. 943 556981  
Erpioin. Erpioin, 26. 943 551089  
Eula Siderria. B° Lategi, 19. 943 552274  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
Galarraga Siderria. 943 554917  
Guria. Iñizabal, 46. 943 005650  
Guruceta Berri Siderria. B° Otzarlan, 943 551014  
Kostegi Siderria. Ctra. Urnieles-Lasarte, 30. 943 365688  
Olanume Sagardotegia. B° Erpioin, 18. 943 556683  
Oñi. Pñ. Erpioin, 57. 943 557786  
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
Setien 'Moko' Siderria. B° Otzarlan, 11. 943 551014  
Urruzola. Elutxeta Baserra, 943 556981  
Zaidunegui. Inazabal, 34. 943 551008

## // URRETUXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230  
Aran. Iñizarrilla, 18. 943 725887  
Atsejin. Barenkale, 13. 943 532667  
Branigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796  
Etxaburu Merendona. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277  
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165  
Goikoa kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200  
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

## JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos  
Iparagirre, 10. 943 72 14 65

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

Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710  
Antxel. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344  
Arratzain Ertegieta. Arratzain Baserria, 943 366663  
Antea Jauregi. Altezarra, 1. 943 371150  
Cibina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582  
Ebebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740  
Elbiri. Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarroa Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007  
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370713  
Ilunbe Siderria. B° Txoko Aite, 943 371649  
Irato. Bonda Berri, 5. 943 36 91 39  
Kerentue. Txoko Aite, 2. 943 361127  
Maykar Asador. Poligono Ugaldeza, 36. 943 366968  
Patri. Nafarroa, 14. 943 362725  
Saizar Siderria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597  
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Txapokua. Santu Enea-Luzua, 2. 943 362734  
Tragaxima. Muna-Luzua, 2. 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Eroi. Errotalede, 1. 943 362735  
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398  
Txirri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txirristra. Kontseju Zarrza, 13. 943 360466  
Urdeta Siderria. B° Aginaga, 943 372691  
Zumeta. B° Txoko Aite, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Ebeondo, 943 690296  
Austiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623

## ITURRIGIO

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

Ongi Etxorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365  
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571588  
Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449  
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kizkurgume. Oñate Agroaldia, 6. 943 501086  
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Orue. Santa Fe, 8. 943 887146  
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882676

## LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural  
Aiestaran Ereketa, s/n. 943 88 00 44

## // ZARAUTZ

### AITEN - ETXE

Un clásico de la paella al borde del mar  
Eltkano, 3. 943 83 18 25

Alameda Hotel. Seibimimeta, 4. 943 830143  
Anaiak. Nafarroa, 9. 943 130549  
Aniak. 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. Seibimimeta, 4. 943 130566  
Barboto. Guxueta, 62. 943 835694  
Basarri. Patxi, 10. 943 133457  
Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazandi-Berri. Talai Mendiz, 943 130003  
Dorado-Ori (chino). Bizkaia, 6. 943 890329  
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766  
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116  
Eraltz. Araba, 32. 943 890086  
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892  
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020  
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373  
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959  
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264  
Itxas-Lur. Santiturtum plaza, 3-4. 943 890138  
Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000  
Kiriña Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604  
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Mollari (pizzería). Patxi, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561  
Naparark. Barren Plaza, 1. 943 13519  
Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 132143  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pio. Ipar, 10. 943 831414  
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722  
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarran), 832993  
Sunset Bar. Mandadoña S/a (Malecón), 943 000355  
Talai-Berri Txakolindotegia. Talai Mendiz, 729. 943 132750  
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830091  
Tivoli. Kiriña, 1. 943 131539  
Txiki-Poiit. Musika lekua, 943 835357  
Yubia. Barren 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. Avela Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

### OTZARTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.  
Otzarzte, z/g. 943 8012 93

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

## // ZERAIN

Mandao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Olatza Siderria. Caserio Olatza, 943 801757  
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

## ZERAINGO OSTATA

Cocina tradicional con toques de autor  
Udaletxeko Plaza, 943 80 17 99

## // ZUSTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194  
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040  
Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
Bekotebe Merendero. Iraeta, 943 147344  
Iraeta. Errota etxea, z/g. 943 147067  
Katzaloa. Caserri Katzaloa, z/g. 943 147684  
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198  
Portu. Erdialde, 1. 943 147086  
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abelebe. Zarate Bidea z/g. 943 693983  
Atzulandia. J. Arcegi Pza. Urdinara, 943 694490  
Belaritz Jan. Baitategi Baserra, 943 696480  
Elizondo Pantokabe. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

## IRIARTE

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

## OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y sationes  
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50

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

## // ZUMAIÁ

Abeji-Leku. (Zelai Talaso Hotel), 943 865166  
Algorri Siderria. Puerto Etxeberri, 943 865617  
Basusta Asador. Paxito Etxeberria, 25. 943 862073  
Bedua Asador. B° Bedua, 943 860551  
Bodegón Goko. Erribera, 9. 943 861391  
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405  
Idoia Ardotegia. Julio Beate, 2. 943 574986  
Irondo. Txikiardi, 8. 943 861390  
Jesuskoa. B° Oñina, z/g. 943 861739  
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118  
Kalari. Pza. Upele, 8. 943 862517  
Lagon Artea. Estabizki, z/g. 943 861394  
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484  
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
Kery. Azara, 1-3. 943 835007  
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392  
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370  
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571

Ttakun. Izustarri, 3. 943 865289  
Txortena. Okia plaza, z/g. 943 861052  
Zalla. Upele plaza, 3. 943 862387  
Zelai Hotel. Playa de Izturun, z/g. 943 865166  
Zumaiá Hotel. Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 7271821  
Alkartebe. Segundo Esnaola, 6. 943 724626  
Aranzazu. Arcina, 9. 943 720883

## BIDEZGAR

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

## ETXEERRI

Restaurante centenario con cuidada cocina  
B° Etxeberri, s/n. 943 72 12 11

Ezkioarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
Hurika 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

Txurrit. Arguiñao taldea, z/g. 943 721043

Ziaboga. 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 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica [josema@ondojan.com](mailto:josema@ondojan.com)

Tu nuevo club de baile en Donosti

# STAAF

~ FOOD, DRINK & MUSIC ~

**FOOD:** Cocina internacional, saludable y hecha con mimo, de 11 de la mañana a 4 de la madrugada ininterrumpidamente.

**DRINK:** Cocktails, zumos y batidos naturales, leches vegetales, cartas de tes e infusiones.

**MUSIC:** Dance club, DJ's y música en directo, Funk, Soul, Boogalo, Bossa nova, Swing, Reggae, Garage, Rock and roll, Psicodelia...

Si quieres saber más, ven a visitarnos...

facebook / twitter / instagram



M<sup>o</sup> Dolores Aguirre, 12 (Antigua zona Atotxa) - DONOSTIA - Tf: 943 26 52 41