

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



LOS BENEFICIOS DEL OZONO

El ozono es microbicida, viricida, bactericida, fungicida, germicida y desodorante.

Genera espacios sin olores, sanos y libres de virus, bacterias y gérmenes.

Evita el contagio de gripes y otras enfermedades.

Todo de forma natural y económica.

¡Apueste por
LOS BENEFICIOS DEL OZONO!

PURIFICADOR DE AIRE.

- Ahorro en ambientadores, productos de limpieza y calefacción.

GENERADORES DE OZONO.

- Desinfecta los conductos del aire acondicionado.
- Elimina la legionela.

TRATAMIENTOS DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

- Ausencia de hongos.
- Estabilización del PH.
- Carne tersa y limpia, color blanco rosaceo.
- No hay olores por lo que no se mezclan.
- Mayor duración de los alimentos.
- En las frutas se elimina el etileno.
- Retraso del crecimiento bacteriano.

Una solución radical y económica para la Hostelería



Teléfono de contacto para Navarra y País Vasco: **699 382 673**

Mercurio, 17. 45590 Magán (Toledo). Tf. 925 278 436
www.oxitres.com

// aurkibidea índice

- > **iritziopinióin**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak kolaboraciones**
Esencia de vid (Dani Corman) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 7
- > **berri goxoak noticias consabor**
Alubias en Beasain, Ormaiztegi y Zumarraga.
Gaztainerre azoka en Sorlazuze.
Manzana reineta en Gabiria.
Alubia en Tolosa.
Curso de cocina en Arama 8
- > **jakitea elkartea**
Mesón Lugaritz (Donostia) 10
Jakitea en la Semana del Vino de Rheingau . 11
- > **erreportajea reportaje**
Euskadi Gastronomika:
Potenciando la gastronomía vasca
desde la calidad 12
- > **pipileanaldente**
25 años de la "Casa de Lúculo" 18
Queso millonario en Ordizia 20
Patxiku Enea, campeón nacional de parrilla . 21
Bogavante y vieira de Canadá 22
- > **kartara alacarta**
Zeraingo Ostata (Zerain) 24
- > **errezetak recetas**
Azkena (Donostia) 28
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 27
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azalaportada

Codillo de pato con naranja al Champagne y tomillo
(Bar Azkena. DONOSTIA)
Receta en pág. 26

// Euskadi gastronomika

Decir Euskal Herria es decir gastronomía. Desde el más modesto bar de pintxos hasta el restaurante más laureado, no hay txoko en nuestro país donde no se homenajee a diario y como se merece al arte del buen comer. La gastronomía es una de nuestras principales señas de identidad además de un activo turístico que está creciendo de manera espectacular. En este contexto, e impulsado por la Viceconsejería de Comercio y Turismo a través de Basquetour, Agencia Vasca de Turismo, nace Euskadi Gastronomika, un club de producto de turismo gastronómico que tiene como fin deleitar al amante de la gastronomía con las mejores experiencias. A día de hoy, más de 15 marcas de Euskadi y cerca de 700 establecimientos conforman la red de destinos de Euskadi Gastronomika, ente que comienza en este número una colaboración con Ondojan.com que permitirá a muchos de sus integrantes a acogerse a interesantes ventajas. Una deferencia a la que trataremos de responder adecuadamente.



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

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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



DE "SANGRIENTOS" A "EXPLOSIVOS"

Cuando vemos lucir en los mercados veraniegos los maravillosos tomates de las huertas guipuzcoanas con ese color rojo tan elegante y provocativo no podemos por menos de evocar uno de los cócteles en los que interviene esencialmente su jugo púrpura y que posee una bella historia digna de ser contada: el Bloody Mary, cóctel del que forma parte inexcusablemente el vodka. En este sentido, pocas definiciones habrá tan agudas e irónicas de este combinado como las que expuso **David Embury** en el interesante libro *Fine Art of Mixing Drinks* (El buen arte de combinar bebidas) donde lo considera como un clásico de "conjuguar en una misma bebida el veneno y el antídoto".

Pero volviendo a sus orígenes, parece ser que el nombre lo toma del insultante apodo ("Bloody Mary" significa "María la sangrienta") de una reina, **María I de Inglaterra**, María Tudor, así conocida por la bestial represión de que hizo objeto, en su corto reinado, a los protestantes en su intento descabellado de restaurar el catolicismo a lo bestia.

Aunque nadie sabe realmente cómo, cuándo ni dónde hizo su aparición el Bloody Mary, cobra cada día mayor fuerza la historia del estadounidense de origen francés **Ferdinand L. Petiot**, cantinero del Harry's Bar de París, quien dio el primer paso al mezclar vodka y jugo de tomate en 1920. Más tarde, el mismo Petiot le agregó a la mezcla anterior sal, pimienta y salsa Worcestershire, y entonces la bebida fue bautizada como "Red Snapper". Luego esta receta evolucionó notablemente en los Estados Unidos, donde no sólo se hizo famosísima, sino que se convirtió en un emblema de la coctelería norteamericana, pese a su origen parisino. El mismo Petiot, que se trasladó a América por cuestiones profesionales, se convirtió en encargado en el bar de King Cole en el Saint Regis Hotel de Nueva York, donde añadió a su cóctel, además, limón y salsa Tabasco, cerrando la fórmula tal como la conocemos hasta la actualidad, al menos en su versión más genuina.

Hace ya bastantes añitos que el cocinero donostiarra **Peru Almandoz**, del tristemente desaparecido restaurante Urepel, (y actualmente flamante restaurador en los E.E.U.U.), tras un fructífero viaje profesional a Canadá, trajo de aquellas tierras una fórmula típica del acervo gastronómico de aquel gran País. Se trata de una preparación de jugo de almejas, que se comercializa como Calamato, y que se incorpora al referido cóctel. Además, creo recordar, en el referido viaje Almandoz se desplazó a Calgary, en el suroeste de Canadá, concretamente al restaurante La Chaumière en donde, según las crónicas de la época, cautivó a una amplia clientela canadiense que se dio cita en el banquete. Llevó un menú titulado Sky, Mountains and Sea (Mar, montañas y cielo), cuyo contenido estaba pleno de sabor y delicadeza. El festín empezó con la emblemática (allí además sor-

PARECE SER QUE ESTE C3CTEL TOMA SU NOMBRE DEL APODO DE LA REINA MARÍA I DE INGLATERRA, MARÍA ESTUARDO, CONOCIDA COMO "MARÍA LA SANGRIENTA" POR LA BESTIAL REPRESIÓN A LOS PROTESTANTES EN SU DESCABELLADO INTENTO DE RESTAURAR EL CATOLICISMO A LO BESTIA

prendente) Gilda, con pan frito en aceite al ajo y acompañada de un delicioso granizado de Bloody Mary, y una Cuchara de frutos de mar salteado con verduritas, gratinado con un sabay3n y salsita de berros. Actualmente el gran cocinero **Dani L3pez** del Kokotxa donostiarra ofrece un plato soberbio en su más reciente carta cuyo enunciado viene muy a cuento: "Ceviche de vieira, crema helada de pepino y Bloody Mary". Asimismo, es imposible olvidar la irrevocable pasi3n del cineasta **Luis Buñuel** por los cócteles, pero en concreto por uno que adoraba especialmente: el Dry Martini. Se ha puesto en boca suya una frase lapidaria y emblemática de su personalidad: "a solas con mi Dry Martini dudo de las ventajas del dinero y de la cultura". Es de sobra conocida la composici3n del Dry Martini, un cóctel americano cuya base fundamental es la Ginebra. Lo que hizo Buñuel fue dar su fórmula personal a través de uno de sus personajes en "El discreto encanto de la Burguesía" (1972). Tenía a gala también haber inventado el Buñueloni, un cóctel que es una variante del Negroni, pero que en lugar de mezclar Campari, ginebra y Cinzano dulce, añade Carpano.

Para concluir, el cóctel más explosivo según nos cuenta el cinéfilo **Federico Corcuera** (en la revista Buena Mesa n°29) era: "el elaborado por **Jerry Lewis**, interpretando al temible **Buddy Love** (un retrato despiadado de su antaño compañero **Dean Martin**, alias Martini por su afici3n a esta bebida) en El profesor chiflado (1963) y bautizado por él mismo como "Calentador de oso polar de Alaska", cuyos ingredientes son: un chorro de Vodka, un poco de Ron, algo de Bitter, gotas de vinagre, un copa de vermú, una copa de ginebra, un poco de coñac, una corteza de lim3n, una corteza de naranja, jerez y algo de whisky. Esperemos que no se le ocurra copiarlo a ningún coctelero cinéfilo".

Encuentra m3s artculos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA  tu gastroneb!

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.



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

ESENCIA DE VID

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



LA CATA DE LAS EMOCIONES

Grandes momentos los que vivimos con la intervención en San Sebastián Gastronomika del comunicador más genial que existe en esto del vino, el gran **Pitu Roca**. No me canso de alabar su conocimiento, sensibilidad, pasión y capacidad para emocionar, a través del vino, a cualquiera que tenga la fortuna de escucharle. En esta reciente edición nos deslumbró con la vuelta al pasado, con la búsqueda de la más pura esencia. Siempre me he preguntado cómo serían los primeros



vinos en ser bebidos por el hombre y, en esta ocasión, el maestro de maestros, con multitud de datos históricos, imágenes, música y vinos muy especiales, supo transportarnos al pasado, a los comienzos de la "era vinícola".

Las primeras evidencias del cultivo de la vid se hallaron en Georgia y pertenecen a la Edad de Piedra, hacia el 7000 a.C., cuando en los profundos valles de Imeretia se recogían las uvas y se fermentaban en kwevris o ánforas de barro enterradas en el suelo. Resulta casi increíble que en la tumba de Tutankhamon (1333-1323 a.C.) se encontrasen ánforas con indicaciones del año de la vendimia, su calificación, el tipo de vino, su procedencia exacta, el elaborador, etc., distribuidas en diferentes orientaciones en atención a su condición y calidad. Apasionante.

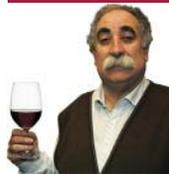
Probamos vinos actuales elaborados mediante las técnicas más ancestrales y el resultado fue absolutamente maravilloso. Resulta también altamente gratificante que se mostrasen como ejemplos de vinos auténticos, algunos de los que disponemos en ESSENCIA, como el Aidani de Hadtzidakis griego, el georgiano Tavkveri de Pheasant's Tears o el blanco libanés de Château Musar.

En esta llamada "Cata de las Emociones" quedó demostrado que el vino es reivindicativo de un paisaje, de una historia, de una forma de vivir...

El acto concluyó con imágenes de la batalla de Trafalgar y un vino de Jerez del mismo año de la batalla, 1805. En palabras del propio Pitu, "estampado en el vientre de la bota despierta nutrido de de recuerdos mortales", casi nada...

DI... VINOS

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



GRAN REGNARD CHABLIS 2011

Respetuosa con la gran tradición de los vinos de Chablis, La casa Régnard presenta una gama completa de todos los vinos elaborados

en esta localidad: Petit Chablis, Chablis, los cinco principales Premiers "Crus" (o primeros vinos de pago): Fourchaume, Montmains, Vaillons, Mont de Milieu y Montée de Tonnerres, siete Grands "Crus" - o grandes vinos de pagos-, o sea, toda la gama: Les Clos, Bougros, Blanchots, Grenouilles, Preuses Valmur y Vaudésir. Cada Chablis Régnard presentado aquí se ha vinificado y criado de acuerdo con los principios de la casa: Un verdadero Chablis es suficiente por sí mismo: no es necesario agregarle un gusto a roble y a barrica para que alcance una mejor calidad. La finura y el frescor son las dos cualidades esenciales de un gran vino blanco, logradas especialmente con una vinificación perfectamente bajo dominio. Un largo envejecimiento en botella, necesario para los Primeros "Crus" y los Grandes "Crus", da a estos Chablis un carácter de revelación



y los eleva a su más bella expresión.

Los Chablis Régnard se distinguen por la elegancia, la finura y un sorprendente frescor que el paladar encuentra una y otra vez con placer en las añadas más viejas. Obtenido de una selección severa de los mejores viñedos de Chablis por la edad de sus cepas y su exposición, este vino producido cada año es el resultado de una separación selectiva de los primeros zumos del prensado.

Color dorado, brillante, reflejos ambarinos. Aromas a manzana asada, balsámicos, especias, eucalipto, semilla de sésamo, mantequilla, tostados. En boca tiene un paso untuoso y estructurado. Con una buena acidez, vino largo, persistente y envolvente. Puede combinarse perfectamente con arroces de pescado o marisco, o bien, langosta a la americana e incluso carnes blancas ligeramente salseadas. Un vino con cuerpo y buena estructura, interesante para ser degustado con un buen surtido de quesos. Su precio aproximado en tienda especializada es de 35 euros.

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡¡ ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡¡ ¡tu gastroneb!

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero



LA CORNE VS. KWAK

Imaginaros que sois unos pequeños cerveceros, que elaboráis en un pequeño pueblo Belga, que hacéis un buen producto, y que os ha costado Dios y ayuda salir a competir al mercado. Y que tenéis el capricho de probar vuestra cerveza en un vaso poco convencional, en un **cuerno de cristal**. Y lo creáis, con soporte y todo.

Eso le pasó a la pequeña cervecera **La Corne du Bois des Pen-dus**, o conocida por muchos como **LA CORNE**. Parece que esta cervecera hizo un soporte de madera y cuero para poder sujetar dicho cuerno mientras bebían su cerveza y aquí es cuando entra en escena el malo de la película, el gran grupo belga **Brewery Bos-teels**, elaboradores de las conocidas cervezas **Triple Karmeliet**, **Deus** y la **Kwak**.

Kwak denunció al pequeño productor, alegando que había **plagiado** el vaso, y que estaba sacando beneficio de su idea.

Pues bien, La Corne no tenía ni para abogados, pero gracias a la ayuda de amigos y familiares lograron defenderse viendo hacia dónde se declinaba el **tribunal de Amberes (Belgica)**. Fueron días intensos donde La Corne apostaba todo su dinero. Si perdía, seguramente tendrían que cerrar el negocio, con lo que eso conllevaba.

Después de que el tribunal se lo pensara bien, comparara los vasos y valorara si eran lo suficientemente parecidos, decidieron que **no tenían suficientemente similitud** y que dejaban a La Corne seguir con el cuerno de cristal. Esta noticia tuvo mucha repercusión en Bélgica, ya que normalmente las grandes cerveceras no tienen piedad de las pequeñas, y veían que La Corne estaba destinada a su desaparición.

Pues a partir del juicio, y gracias a que la noticia salió en los medios de comunicación, La Corne obtuvo el **mejor anuncio** que jamás hubiese podido pagar, haciéndose muy popular y siendo comparada con la historia de **David contra Goliat**.



Kwak no echó más leña al fuego, ya que estaba en juego su reputación, y dieron marcha atrás para no sufrir **boicot**.

Así que vosotros decidís en que bando estar: **¿vaso o cuerno?**

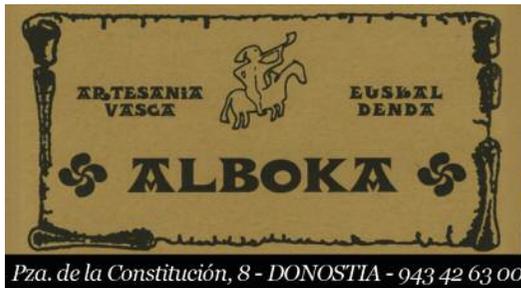
Para terminar, recomendaros probar la belga **Viven Imperial IPA**. Viven es una cervecera relativamente joven, nacida en 1999 pero con grandes cervezas como ésta, elaborada con **lúpulos Simcoe** y **Tomahawk**, que reflejan en esta cerveza el carácter Yankee de las IPA's de la costa oeste. Se sobrealza su aroma a cítricos (pomelo) y a frutas exóticas (mango).

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ tu gastronet !!



www.albokaartesania.com



TIEMPO DE MORCILLAS Y BUZKANTZAS



El sábado día 1 se celebrará en **Beasain** el XXX Concurso y Cata de Morcilla, organizado por la Cofradía de la Morcilla. Un año más, el Paseo de Gemika acogerá diversos puestos para la exposición y venta en los que los chacineros artesanos y elaboradores presentarán sus lotes. Además de su degustación, el programa incluirá la celebración de la feria extraordinaria de productos gastronómicos típicos y la feria del vino, así como una degustación de paella elaborada con morcilla.

En **Ormaiztegui**, el domingo día 30 tendrá lugar el XXVIII Concurso de Morcilla, la XVII Feria y Concurso de Componentes de la

Morcilla, además de la decimotercera edición del concurso gastronómico, con platos elaborados con morcillas locales.

Por su parte, **Zumarraga** celebrará el Buzkantzeta Eguna el domingo 16. Jornada festiva en la que se conmemorará el XXIX Memorial J.M. Busca Isusi, una vez desaparecido el tradicional concurso de buzkanzetas hace dos años. De 11:00 a 14:00, los visitantes podrán disfrutar del mercado local, con exposición y venta de buzkanzetas, además de rondas de pintxo y vino a 1 euro, herri kirolak, artesanía y talleres para los txikis

Behemendi y el ayuntamiento donostiarra organizan con diferentes productos todos los años en la calle Loyola, en jornadas ligadas al mercado de baserritarras ubicado en el Mercado de San Martín.

XIX Gaztañerre Azoka en Soraluze

Soraluze vivirá el segundo sábado de noviembre, día 8, la XIX Gaztañerre Azoka, feria anual

local dedicada a la exposición y venta de productos de caseño. Desde las 9:00, los asistentes podrán disfrutar de la exposición y venta de ganado y aves, así como de productos de los baserritarras y artículos de artesanía. Una comida popular precederá a una animada sesión vespertina en la que se podrá disfrutar de la actuación de bertsoalaris, música popular y herri kirolak.

Zegama, capital del queso

Zegama celebrará el sábado 15 la Feria de San Martín, con un acto destacado, el XVI Concurso de Quesos de Pastor de Urbia y Sierra de Aizkorri. El programa comenzará con la exhibición y concurso de ganado vacuno, bovino y caballo, la apertura de los puestos de venta y exposición de verduras y de artesanía local, la elaboración de queso a la antigua usanza y la venta de talos en la Plaza del Kiosko. El concurso de quesos de oveja labxa tendrá lugar en el frontón a partir de las 11:00, y pasadas las 13:00 se procederá a la entrega de premios. La jornada acogerá también partidos de pelota y distintas actuaciones de música folclórica.

La alubia, protagonista en Tolosa

Los días 15 y 16 de noviembre Tolosa vivirá un nuevo homenaje a la alubia, su producto local estrella. El programa de actividades dará comienzo el sábado 15 en la Plaza del Triángulo, con el XXVII Concurso del Mejor Grano de Alubia de Tolosa para productores de esta legumbre; y feria extraordinaria, con la exposición y venta de productos relacionados con la alubia. El domingo 16, el escenario se trasladará al Mercado del Tinglado, donde se celebrará el XXVIII Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa, preámbulo de la posterior alubia popular.

Capítulos en Tolosa y Eibar

El Capítulo de la Cofradía de la Alubia de Tolosa se celebrará el 16 de noviembre. Aunque con ligeras variantes, el programa de actos podría consistir en un almuerzo a prime-

Culto al cerdo

Noviembre ofrece una doble cita relacionada con el cerdo. El día 2, el Ayuntamiento de **Mutiloa** organiza la VII Txerri Azoka, en la que se podrán adquirir diferentes productos porcinos, además de ver la exposición de cerdos o asistir a la degustación de morcillas y jamón. El sábado 8, **Donostia** será escenario de la Feria del Cerdo, en la que habrá exposición, venta y degustación. Esta feria extraordinaria se encuadra en una iniciativa que la Asociación

ra hora en el Café Frontón, posterior desfile, celebración del Capítulo en el ayuntamiento al mediodía, ronda por Gure Kaiola y Casino, y comida en el Frontón.

Eibar vivirá el siguiente domingo, día 23, la celebración del Capítulo de su Cofradía del Bacalao. Una jornada festiva y gastronómica en la que, además de la celebración del Capítulo con sus cofrades, se organizará un popular concurso de bacalao.

Concurso de manzana Reineta en Gabiria

Numerosos productos autóctonos cobran protagonismo durante el otoño. Uno de ellos, la manzana. No será éste el único número en el que hablemos de ella, aunque en realidad, no dejamos de hacerlo durante casi todo el año, por ser materia prima destacada de la cada vez más preciada sidra. Así, el domingo 16 Gabiria acogerá el concurso y venta de las sabrosas Reineta, en una jornada festiva organizada por el ayuntamiento local y Erbie Elkarte. La jornada también cuenta con un concurso de dulce de manzana casero (Ver fotografía en esta misma página).

XVI Erle Eguna en Usurbil

El domingo 30 se celebrará en Usurbil el XVI Erle Eguna o Día de la Miel, en cuyo programa sobresale el XV Concurso de Mieles, en el que se concederán premios a las diferentes categorías. Tras la apertura del recinto ferial, la jornada ofrecerá puestos de venta con degustación, música, bertsolaris y un concurso de dibujo. A las 13:30 se procederá al reparto de premios en todos los concursos celebrados y a la subasta de las mieles ganadoras.

Ferias y Mercados

Mucha animación en los mercados y ferias locales guipuzcoanos durante el mes de noviembre. El domingo 2, en **Berastegi**, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. En **Itziar** (Deba), el día 1, Feria de Todos los Santos con concurso y exposición de parejas de bueyes y venta de productos del caserío. Y el viernes 14, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. **Deba** celebrará además, el sábado día 1, su feria agrícola,



la, con exposición y venta de productos locales. Y los martes y resto de sábados, mercado en el paseo cubierto. En **Mutriku**, Azoka Txikia el día 8, su último día de feria agrícola de los segundos sábados de mes hasta el próximo marzo. Y todas las mañanas, mercado en la Plaza del Mercado. Igual que en **Zumaia**, mercado todas las mañanas, frente al ayuntamiento. En **Errezil**, con motivo de las fiestas de San Martín, el domingo 9, feria agrícola con exposición y venta de productos locales, así como exhibiciones de deporte rural, concursos gastronómicos, trikixta y actividades infantiles. En **Arrasate**, el 15, feria agrícola-ganadera. En **Azkoitia**, por fiestas de San Andrés, el día 24, feria agrícola; y el día 30, exposición y venta de productos agrícolas y artesanos. Además, exhibición de animales, prueba de bueyes, deporte rural, música y degustación de talos de chorizo y txistorra, y otros productos del país. El sábado 29, Feria de San Andrés en **Elgoibar**, donde se celebrará su feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío. También por San Andrés, el día 30 en **Eibar**, feria agrícola con concurso, exposición y venta de productos del caserío (verduras, frutas, miel de Eusko Label, queso de oveja y pan artesanal), así como exhibición por parte de los baserritarras de ganado del Bajo Deba y mercado de flores y txakoli. En **Hondarribia**, feria agrícola todos los miércoles, con venta de productos locales. Y en

Tolosa, todos los sábados, feria agrícola con productos de los caseríos de la zona.

En lo que a mercados artesanales se refiere, **Usurbil** vivirá el día 1, festividad de Todos los Santos, su feria de artesanía. **Donostia** montará los días 1, 2, 9, 16, 23 y 30 su habitual mercado artesanal en La Brecha. El domingo 9, en Leintz-Gatzaga, por San Millán, celebrarán sus XXII Sanmilixanak, donde habrá exposición, elaboración y venta de artesanía. Y del viernes 14 al domingo 16, mercado artesanal en **Tolosa**. Por último, destacar la feria mensual de flores y plantas de Gros, en **Donostia**, el sábado 8 de noviembre, de 9:00 a 14:00 en la Plaza Cataluña.

Curso de cocina fácil, barata y saludable

Ane Otegi, cocinera y alma mater del **Ostatu de Arama** (Ver página 29) ofrecerá a lo largo del mes de noviembre un taller de cocina en el que enseñará a realizar **recetas baratas, fáciles y, sobre todo, saludables**. Es una apasionada de la cocina vegetariana y macrobiótica, aunque en el taller se enseñarán recetas de todo tipo (ensaladas, carnes, pescados, tradicionales, vegetarianas...). El curso se ofrecerá los **sábados de noviembre (días 8, 15, 22 y 29) de 9:30 a 11:30 de la mañana**.

Más información en el teléfono 678 21 12 06

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

MESÓN LUGARITZ: DE LO QUE NO HAY

JOSEMA AZPEITIA

El Mesón Lugaritz es uno de esos establecimientos de los que quedan pocos, muy pocos. Escondido, discreto, visto del exterior parece el típico local en el que no vamos a encontrar más que café, cerveza, vino y la típica oferta escueta de cualquier bar sencillo de Donostia.

Pero una vez dentro, la sorpresa es mayúscula. Si pedimos algo de pikoteo es posible que nos ofrezcan unas sardinas marinadas en casa que nos harán rozar el cielo, o un pa amb tumaca con una rodaja de jamón ibérico de los Pedroches digna de cortar el hipo... o tal vez un contundente chorizo criollo... el amante de la gastronomía enseguida se dará cuenta: Aquí hay gato encerrado.

Para salir de dudas, lo mejor es pedir mesa (si es que hay alguna libre entre las cinco con que cuenta el comedor) y quedarse a comer. **Mamen Beraz** nos dejará, junto a una amplia y contagiosa sonrisa, una hojita de papel en la mesa con las sugerencias del día manuscritas de manera sencilla y escueta en ella: Mejillones, Sardinas, Morcilla, Bacalao a la plancha, Antxoas, Txipis a la plancha, Callos, Rabo, Albóndigas, Chuletillas, Presa ibérica, Lengua rebozada, Solomillo ibérico... Dios mio!!! ¿Qué pido???

Todo está de muerte en el Mesón Lugaritz, así que no hay otra, o lo echamos a suertes o nos dejamos aconsejar. Al ser dos, pudimos pedir varias cosas y compartir, la opción más recomendable si acudimos a este local.

El desfile comienza con un detalle de la casa. Una pequeña ración del mejor lomo que hemos degustado en mucho tiempo. Para beber, nos dejamos aconsejar: un Muñarrate de Solabal, el vino de la casa. Fresco, afrutado, goloso... peligrósísimo.

Tras el lomo, unas sardinas marinadas en casa. La ración la componen cuatro hermosas piezas. Pocas antxoas hemos comido más suculentas que estas modestas, pero inigualables sardinas.

Pasamos a palabras mayores. Todavía era fin de verano así que había pocas navarras en su mejor momento. **Mertxe Beraz**, hermana de Mamen, demuestra en este plato que la cocina tradicional no tiene secretos para ella. Untuosas, cocidas en su punto ideal y sin subterfugios: un poco de cebolla, una pizca de zanahoria y pimiento verde y guindillas para acompañar. De comer a paladas.

Mamen insiste en que probemos las bolitas de bacalao y las empanadillas caseras, cosa de la que no nos arrepentimos, y pasamos al bixipirón a la plancha, bien descrito en la nota porque es uno solo... pero menudo bixipirón.

Seguimos con una ración de callos de esos que ya no se encuentran, caseros,



gelatinosos, gustosos... seguidos de una ración de rabo ante cuya temura y sabor no nos queda otro remedio que descubrirnos.

Un poco de cuajada casera, y terminamos con un cafetito y la agradable conversación en barra de **Antonio Cano**. Sí hombre, hermano de los Cano de la calle Iñigo, los de los bares "Etxebe", ¿pues qué se creían? La profesionalidad y la elegancia, sobre todo la elegancia, son dones que están en los genes. Ah, y si les gustan los puros, Antonio les proveerá y la terraza del bar hará el resto.

Imprescindible, inigualable, increíble... no sabemos cómo definir al Mesón Lugaritz. Pásense de nuestra parte cuando quieran y nos lo comentan.

MESÓN LUGARITZ

Avda Tolosa, 79 (El Antiguo) - DONOSTIA. Tf: 943 21 85 03



PRESENCIA DE JAKITEA EN LA SEMANA DEL VINO DE RHEINGAU (WIESBADEN)



Wiesbaden, ciudad hermanada desde 1981 con Donostia, y capital administrativa de Hessen, región que cuenta con importantes ciudades como Frankfurt, se transformó del 14 al 23 de agosto de 2009 en la meca de los amantes del vino durante la duración de la **Semana del vino de Rheingau**, evento que celebraba su 34ª edición con la presencia de más de 120 stands en los que podían conocerse y degustarse cientos de vinos y espumosos de pequeños viticultores de Rheingau, Wiesbaden e incluso dos viticultores procedentes de Suiza y Francia. Se trata de una celebración espectacular con una variadísima oferta culinaria y una amplia oferta musical con más de 30 bandas sobre tres escenarios que se encargan de animar continuamente el ambiente. Las cifras de la feria también son espectaculares, con **más de 500.000 visitantes** a lo largo de los 10 días que dura.

Por mediación de **Armin Klein** y **Berti Budzinski**, impulsores del hermanamiento entre Wiesbaden y Donostia, fue invitado a esta fiesta del vino el hostelero **Iker Zabaleta**, miembro de Jakitea y responsable junto con su hermano Xabier del **restaurante Aratz** de Igarra.

Iker acudió acompañado de sus ayudantes, **Irati** y **Oihane**, así como de **Xabi Urruzola** y **Garazi del Rey**, de Txakoli Umuzola, que dieron a degustar sus vinos a los asistentes a la feria. La delegación vasca ofreció en su stand los vinos de **Mitarte**, un interesante bodega de la Rioja Alavesa. Se dio la circunstancia de que, en un acto de enorme cortesía, los responsables de la feria sirvieron el rosado de Mitarte en el acto inaugural de la misma, que tuvo lugar en el Ayuntamiento de Wiesbaden. Según Iker Zabaleta, "fue todo un detalle, algo imposible en nuestro entorno. ¿Alguien se imagina que en una feria de Rioja se realice el acto inaugural ofreciendo un vino de Riesling a los asistentes? Pues aquí lo han hecho". Iker ha regresado encantado de la respuesta de la gente y asombrado de la impecable organización y la limpieza de las instalaciones. "El único punto negativo" afirma el hostelero "es la falta de presencia de representantes del Ayuntamiento donostiarra. Estaban invitados a acudir de manera gratuita y nadie lo ha hecho. Hemos sido los hosteleros los que hemos acudido a vender Donostia y Euskadi a una zona riquísima de Alemania mientras nuestras instituciones han desaprovechado la ocasión. Es una vergüenza", concluye Iker.



EUSKADI GASTRONOMIKA: POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA VASCA DESDE LA CALIDAD

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi. Traspasa fronteras y es reconocida y elogiada en el ámbito internacional. Uno de sus secretos es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra.

La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado una cadena de valor que acuña, en todos sus niveles, un objetivo último y común: garantizar la máxima calidad.

Ese compromiso compartido vincula al territorio con el productor, con sus paisajes, sus gentes, sus industrias productoras, sus espacios de degustación y de venta especializada, sus fiestas, mercados y eventos

gastronómicos. Enlaza la hostelería sofisticada con la más tradicional; la formación, la investigación e innovación culinaria con el “know-how” más añejo.

Club de producto Euskadi Gastronomika

En este contexto, impulsado por la Viceconsejería de Comercio y Turismo a través de Basquetour, Agencia Vasca de Turismo dentro del Plan de Impulso al Turismo Enogastronómico (plan en el que se viene trabajando desde el año 2010), nace Euskadi Gastronomika, una red de redes, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitar al amante de la gastronomía con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad.

Para ello Euskadi Gastronomika basa su funcionamiento en unos crite-



Argazkia: Natxo Santos



>> Informazio gehiago:

rios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad. Estos agentes son los siguientes: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Industrias visitables (productores), Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías y confiterías, Museos y Centros de Interpretación, Alojamientos especializados, Servicios de catering, Empresas de Actividades, Guías turísticos, Oficinas de turismo, Agencias de viaje y Mercados de abastos

Euskadi Gastronomika aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a disposición de los amantes de la buena mesa y el buen producto una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responda a todas sus expectativas.

Un proyecto integrador

"Euskadi Gastronomika" es un proyecto trabajado bajo la filosofía Club de Producto que integra en una misma marca los atractivos, la oferta y recursos de las capitales de Euskadi y 16 comarcas, con potencial en el turismo enogastronómico, y lo hace implicando también al tejido empresarial privado de esos destinos: sectores tan diversos como la agricultura, las industrias alimentarias, el comercio, la hostelería, agencias de viajes especializadas, museos y espacios de divulgación de la cultura gastronómica, distribuidos por toda la geografía vasca. Gipuzkoa, por supuesto, forma parte de este proyecto en el que, además de restaurantes y alojamientos participan industrias visitables, restaurantes, bares de pintxos, sidrerías, tiendas gourmet, agencias de viaje, empresas de actividades, guías turísticos, servicio de catering y alojamientos.

Casi 800 empresas de los tres sectores.

El carácter innovador de "Euskadi Gastronomika" también se refleja en la apertura a todo el tejido privado relacionado con el ámbito turístico y culinario de los tres Territorios Históricos. De esta forma, en el Club de Producto participan los sectores primario, secundario y terciario, ya que no se trata de una iniciativa diseñada únicamente para los grandes chefs o restauradores, sino que da cabida a todo tipo de agentes, desde grandes empresas hasta aquellas de menor tamaño, como pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas, queserías artesanas, bodegas o agroturismos, entre otros.

Colaboración con ZUM Edizioak, Donosti Aisia y Ondojan.com

Desde el pasado mes de septiembre, y siguiendo la filosofía de dar a conocer, potenciar y ayudar a los establecimientos de calidad implicados con la gastronomía Vasca, el Club de Producto Euskadi Gastronomika ha abierto un espacio de colaboración con ZUM Edizioak, por mediación del cual los establecimientos adheridos al plan cuentan con un descuento en las tarifas publicitarias que esta editorial aplica en sus diversas publicaciones: Goierriko Gida, Ondojan.com y Donosti Aisia.

Asimismo, Euskadi Gastronomika está trabajando, con la colaboración de ZUM Edizioak, en una ardua recopilación de datos de todos los locales asociados con el fin de publicar, en breve, una completa guía que recoja de manera pormenorizada la información más completa sobre todos y cada uno de los establecimientos de carácter gastronómico que conforman este club de producto.

Más información en www.euskaditurismo.net



Argazkia: Josu Atxelai





Donostia/San Sebastián	1	www.sansebastianturismo.com
Costa Vasca		
Bidasoa	2	www.bidasoaturismo.com
Oarsoaldea	3	www.oarsoaldea-turismo.net
Urola Kosta	4	www.costavasca.org
Debabarrena	5	www.debabarrenaturismo.com
Lea-Artibai	6	www.leaartibaiturismo.com
Busturialdea-Urdaibai	7	www.turismourdaibai.com
Uribe	8	www.uribe.eu
Montes y Valles Vascos		
Donostialdea	9	www.behemendi.org
Tolosaldea	10	www.tolosaldea.net/tour/index.php
Goierri	11	www.goierriturismo.com
Debagoiena	12	www.turismodebagoiena.com
Gorbeia	13	www.gorbeiaeuskadi.com
Aiaraldea	14	www.aiaraldea.org
Encartaciones	15	www.visitenkarterri.com
Rioja Alavesa	16	www.rutadelvinoderiojaalavesa.com





1



2



3



4

LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

Euskadi Gastronomika es una red de redes, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitar al visitante y al amante de la buena mesa con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad. La práctica totalidad de las comarcas y capitales de Euskadi toma parte en este Club de Producto con la colaboración activa de las Entidades comarcales.

1.- DONOSTIA: Aquí la gastronomía es arte y seña de identidad: la mayor concentración de estrellas Michelin del mundo, cientos de bares de pintxos y una calidad culinaria excepcional hacen de esta ciudad uno de los destinos imprescindibles de los foodies y turistas gastronómicos. El congreso anual San Sebastián Gastronomika y el Basque Culinary Center dilatan aún más la reconocida experiencia de Donostia en el mundo de los fogones, así como las ferias y eventos como Santo Tomás, San Sebastian Restaurant Week.... Más información: www.sansebastianturismo.com

2.- GOIERRI: Cuna de cocineros de renombre como Karlos Arguiñano, Roberto Ruiz o José Juan Castillo, Goierri basa su cultura gastronómica en el producto de la tierra y de temporada. El queso Idiazabal, la sidra, el txakoli, la morcilla de Beasain, el mondeju de Zaldibia, las alubias, la repostería local...

son los productos estrella de esta comarca situada en el corazón de Euskadi y que todos los miércoles vibra al son de la Feria de Ordizia. El Museo Gastronómico D' Elikatuz, en Ordizia, se encarga de coordinar toda esta actividad alrededor de la gastronomía. Más información: www.goierriturismo.com

3.- TOLOSALDEA: Tolosaldea cuenta con una marcada tradición gastronómica. La alubia de Tolosa, las piparras, guindillas o "langostinos" de Ibarra, los asadores de chuletas... dotan de una gran personalidad a esta comarca compuesta por 28 municipios, situada en pleno corazón de Gipuzkoa y enclavada en un bellísimo entorno entre el Parque Natural de Aralar y el Macizo de Ernio. Sidrerías, queserías, y dulces completan una oferta de chuparse los dedos. Más información: www.tolosaldea.net

4.- BIDASOA: Además de albergar en octubre el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en Hondarribia, Bidasoa se ha convertido en un referente de la gastronomía en miniatura acaparando los primeros puestos en el Concurso de Gipuzkoa de los últimos años. A ello hay que sumarle una amplia oferta hostelera de alto nivel abanderada por los pescados frescos y los productos de la huerta bidasotarra así como un entorno marítimo con un encanto indiscutible. Más información: www.bidasoaturismo.com



5



6



7



8

LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

5.- DEBAGOIENA: Tres veces al año, los mejores restaurantes de la comarca se unen en unas jornadas gastronómicas, ofreciendo excelentes menús de temporada y organizando visitas a los centros de producción de los quesos, hortalizas y demás materias primas. Debagoiena cuenta, además, con la primera escuela de pastores de Euskadi, Gomiztegi en Oñati, donde un pastor profesional hace a los visitantes partícipes de los secretos de su oficio. También es de destacar en Leintz Gatzaga un museo de la sal que nos muestra una tradición conservada desde la Edad de Hierro hasta casi nuestros días. Más información: www.turismodebagoiena.com

6.- DEBABARRENA: La gastronomía es cita obligada en Debabarrena. Su variada oferta permite saborear los mejores platos de la cocina vasca a precios más que razonables. Entre las experiencias gastronómicas que ofrece esta comarca, cabe destacar el plan "Pequeños Pastores" en Lastur, el plan "Sociedad gastronómica vasca. Socio por un día" o la espectacular fiesta del Berdel Eguna (Día del Verde) el primer sábado de abril en Mutriku. Más información: www.debabarrenaturismo.com/es

7.- OARSOALDEA: La gastronomía en Oarsoaldea tiene nombre propio, como Andoni Luis Aduriz, cuyo restaurante ha sido reconocido como el tercer mejor

del mundo en la lista San Pellegrino, o Hilario Arbelaitz, que luce una estrella Michelin en el restaurante Zuberoa. Estos dos chefs capitanean una amplia oferta de establecimientos en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía especializada en pescados y mariscos. Entre las experiencias gastronómicas de la comarca destaca la posibilidad de poder vivir una auténtica jornada marinera en Pasaia descubriendo cómo se capturan nuestros pescados a bordo del barco museo Mater o el disfrutar de un auténtico almuerzo como lo hacían los balleneros vascos del siglo XVI en el Centro de la Cultura Marítima Ondartxo. Más información: www.oarsoaldea-turismo.net

8.- UROLA KOSTA: El txakoli de Getaria es el más célebre producto gastronómico de esta comarca en la que destacan de manera sobresaliente los lugares en los que se puede degustar su cocina de temporada con pescado fresco de los caladeros próximos y productos naturales procedentes de las explotaciones agropecuarias. El besugo de Orío, las anchoas de Getaria y la repostería de la comarca son, entre otras delicias, sus señas de identidad. En esta comarca se celebran fiestas gastronómicas de renombre como el Txakolin Eguna de Aia, Getaria y Zarautz, el Bisigu Eguna (Día del Besugo) de Orío o el Olagarro Eguna (Día del pulpo) de Zumaia. Más información: www.costavasca.org



LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN EL RESTO DE EUSKADI

9.- RIOJA ALAVESA: El vínculo entre bodegas, turismo, gastronomía, arquitectura y arte está reinventando una de las comarcas más atractivas del panorama vitivinícola internacional, Rioja Alavesa. La Ruta del Vino, compuesta por más de 130 establecimientos ha consolidado esta comarca como destino inexcusable para el viajero que busca sabores, paisajes y sensaciones diferentes. Más información: www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

10.- LEA-ARTIBAI: Las gentes de Lea-Artibai siguen ligadas a esa tierra y ese mar, que nos ofrece marmitako, verduras frescas, pescados del día, conservas, pasteles o vinos y sidras que ya viajaban hace siglos a ultramar. Aquí podremos visitar conserveras, disfrutar de talleres de pesca o conocer la ruta del vino y el pescado. Más información: www.leaartibaiturismo.com

11.- AIARALDEA: Aiaraldea sorprende por su belleza natural y su imponente legado patrimonial. La Ruta del Txakoli brinda la oportunidad de conocer el producto estrella en la comarca, exhibido con orgullo en las dos ferias que se celebran cada año: el Txakolin Eguna en Amurrio y la Txakolin Festa en Okondo. Más información: www.aiaraldea.org

12.- URIBE: La agricultura es uno de los principales sectores de actividad en Uribe. Sus productos de alta calidad, como el txakoli y el talo, han dado a

la comarca un afamado nombre en el mundo gastronómico. El Campeonato de Alubias en Mungia o los Marmitako Eguna de Sopela y Bakio son sólo dos de sus imprescindibles citas gastronómicas. Más información: www.uribe.eu

13.- GORBEIA: Alrededor del monte Gorbeia, símbolo montañoso vasco por excelencia, se encuentra esta zona que nos muestra el encanto de lo rural y los sabores más arraigados de nuestra tierra. Asadores, sidrerías, queserías, jornadas micológicas, concursos de alubias o marmitako, ferias... siempre hay algo que hacer en esta zona mágica. Más información: www.gorbeiaeuskadil.com

14.- ENKARTERRI: El txakoli, los quesos de oveja karranzana, la miel, los dulces, el pan de horno de leña, las "putxeras" de carne y alubias y las frutas y verduras como la cebolla morada de Zalla son algunas de las especialidades de esta zona que cuenta también con una selecta y nutrida lista de restaurantes y alojamientos rurales. Más información: www.visitenkarterril.com

15.- BUSTURIALDEA-URDAIBAI: Además de sus excelentes asadores, barras, bodegas y restaurantes, esta comarca cuenta con productos de primera categoría como sus Alubias, los Pimientos de Gernika, la Anchoa y el Bonito del Norte o el Txakoli, cuyas cualidades pueden descubrirse de la mano de un experto en su propia bodega. Más información: www.tourismourdaibai.com



LA COFRADÍA DE LA CASA DE LÚCULO CELEBRÓ POR TODO LO ALTO SUS BODAS DE PLATA

Corría el año 1989 cuando un joven **Juan Mari Humada** “vacilaba” desde la barra del restaurante de sus padres **Honorato y Silvi**, el mítico **Hidalgo** de la calle Bermingham, a varios clientes aficionados a los buenos vinos. Humada, al que todavía faltaban tres años para recibir la inesperada estrella Michelin que lo colocó de pleno derecho en mitad del mapa gastronómico donostiarra, les ofrecía vinos diferentes y originales, les organizaba alguna que otra cata a ciegas, les preparaba algún plato armonizado con los vinos...

Fue cuestión de tiempo que el grupo, del que formaban parte varios médicos y algún que otro ATS, decidiera dar forma “legal” al asunto y así es como se creó la **Cofradía de la Casa de Lúculo**, nombre “prestado” de la conocida novela gastronómica de **Julio Camba** y elegido por unanimidad tras desechar otros nombres como “Los 5 sentidos” o “Château Petrus”, propuestos por el prestigioso galeno donostiarra **Fernando Jiménez**.

A partir de entonces, la Cofradía de la Casa de Lúculo se ha reunido todos los primeros martes de mes para celebrar una cena de armonía entre los vinos ofrecidos por una bodega y los platos elaborados por un chef, que durante los primeros 13 años fue el propio Juan Mari Humada. El escenario de las opíparas cenas ha cambiado con el tiempo, comenzando, como es lógico, en los restaurantes dirigidos por Humada: **Hidalgo, Tenis y Nicol**’s. A partir de 1996, **David Ormaetxea** tomó las riendas de la cofradía, que fue realizando sus capítulos en diferentes locales, como el restaurante del **Amara Plaza**, con



Arriba: Enrique Gilpérez, Juan Mari Humada y Roque Ascoz, los tres “supervivientes” de la Cofradía de la Casa de Lúculo originaria. Sobre estas líneas y en la página derecha, diferentes momentos del acto oficiado en el Basque Culinary Center.

Luis Miguel Petrirena, o el **Larzabal** (actual Saltxipi) cuando su cocina estaba dirigida por **Álex Lukas**, por poner dos ejemplos. La última “sede” de la Cofradía es el restaurante **Branka**, en el que desembarcaron siendo **Pablo Loureiro** jefe de cocina y donde continúan disfrutando de la

cocina del actual equipo dirigido por **Cristina Izagirre**.

A lo largo de los 25 años de andadura de la cofradía han sido más de 200 las cenas celebradas, y otras tantas las bodegas que han ofrecido sus vinos en las mismas. Según recuerda Juan Mari Humada, “por nuestras cenas ha pasado lo mejor de lo mejor: **Vega Sicilia, Mauro, Inurieta, Marqués de Riscal...** incluso tres bodegas de Champagne”.

25 Aniversario en el BCC

El pasado 7 de octubre, la Cofradía de la Casa de Lúculo celebró sus bodas de Plata en el **Basque Culinary Center**. La celebración comenzó con una conferencia sobre vino y armonías a cargo de **Victor de la Serna**, encargado del portal de internet sobre vinos del diario El Mundo.

Los asistentes pasaron a continuación al comedor del Centro en el que tras un aperitivo con Champagne **Perrier-Jouët** fue servida una exquisita cena oficiada por los alumnos del BCC y armonizada por algunas de las más interesantes bodegas del panorama vinícola nacional actual. En concreto, los vinos que fueron degustados fueron los blancos **O' Chao 2011** y **Pedrouzos 2011** de Bodegas Valdesil (Valdeorras), y **Belondrade y Lurton 2010** de Bodegas Belondrade (Rueda). Pasando a los tintos, la impresionante selección de caldos continuó con **Amancio 2006** de Sierra Cantabria (Rioja), **Clos Mogador 2011** (Priorat) y **Terreus 2008** de Bodegas Mauro (Castilla y León). El postre fue acompañado de un **Dolç de Mendoza** de Bodegas Mendoza (Alicante).

En cuanto a las viandas, los alumnos del prestigioso centro universitario pudieron lucirse con un menú acorde a los vinos con platos como Ensalada de langostinos y vinagreta de verduras, Lenguado meunière, Huevo a baja temperatura con hongos salteados y caldo de jamón ibérico, Presa de cerdo ibérico asada con setas y brotes silvestres, Paloma torcaz asada con orzo salteado y Ligero bizcocho alimonado con helado de queso Idiazabal y jugo de frutos rojos.

La ocasión no era baladí y además de los 35 miembros actuales de la cofradía, acudieron al evento gran cantidad de antiguos cofrades, así como conocidos nombres del mundo del vino y la gastronomía como el experto en vinos **José Peñín**, el delegado para España de la guía Parker **Luis Gutiérrez**, el periodista **Pepe Barrena**, y los cocineros **Pablo Loureiro**, **Álex Lukas**, **Luis Miguel Petirena** y como no, **Juan Mari Humada**, acompañado de su hijo, el también chef **Sergio Humada**. Los responsables de las bodegas invitadas, **Marcos Eguren**, **René Barbier**, **Didier Belondrade** y **Mariano García** pudieron presentar y defender sus vinos en unas alocuciones que no tuvieron desperdicio y la cena transcurrió en total armonía como no podía ser menos tratándose de una cofradía que ha hecho bandera durante un cuarto de siglo de dicho concepto. Ahora sólo falta esperar otros 25 años para poder disfrutar de un evento similar.





AMPO PAGÓ 13.050 EUROS POR EL MEDIO QUESO GANADOR

No hay año en el que el concurso de Quesos de pastor de Ordizia, celebrado el pasado 10 de septiembre como acto central de las Euskal Jaiak locales, deje de ser noticia, y no sólo por los astronómicos precios pagados en la subasta por el medio queso ganador. Este año, sin ir más lejos, la primera sorpresa se recibía antes siquiera de conocerse el nombre de los ganadores. El archicampeón **Ricardo Remiro**, de Eulate, claro favorito en todas las apuestas, no pasó la primera fase de evaluación con lo que quedó fuera de todas las quinielas antes de empezar la fase "seria" del concurso.

También fue noticia la aplastante presencia de Goieritarras entre los ganadores de esta edición del concurso. **M^a Karmen Murua**, gestora del caserío y agroturismo Ondarre de Segura, fue la gran triunfadora de la jornada tras haber obtenido, tan sólo tres días antes, el segundo premio en el concurso de quesos celebrado en el Artzai Eguna de Legazpi. **M^a Karmen**, radiante, recogió su premio entre ovaciones, acompañada de su marido, **Félix Goiburua**. También se quedó en Goierri el tercer premio, que cayó en las manos del joven pastor ordiziarra **Joseba Insausti**. El segundo premio, por su parte, fue para uno de los habituales en estos concursos, **Mausitxa** de Elgoibar.





La subasta duró por los cauces habituales, aunque ya se había filtrado entre los asistentes que **Ampo** acudía decidido a llevarse el medio queso ganador. La cooperativa idiazabalarra cumple este año su 50 aniversario y sus responsables añadían la coetilla "50" a todas las pujas que realizaban. Tras las pujas iniciales, realizadas medio en serio, medio en broma, por los grandes cocineros presentes, la conocida empresa se quedó casi sola, tan solo contestada por el establecimiento Hurbileko Jaleak, especializado en. Finalmente, la dinámica empresa abonó la nada despreciable cantidad de 13.050 euros tras una dura lucha con el comercio ecológico beasaindarra **Hurbilekojaleak**, especializado en alimentación ecológica.

Fue una interesante edición en la que **ZUM Edizioak** tuvo por segundo año consecutivo el honor de participar, en la persona de nuestro redactor, **Josema Azpeitia**, que acudió como miembro del jurado.

Las fotografías muestran diferentes momentos del concurso de Ordizia. Sobre estas líneas, algunos de los participantes como los ganadores, **Félix Goiburua** y **M^a Karmen Murua** junto a **Igor Eguren**, alcalde de Ordizia, así como diferentes miembros del jurado como **Luis Mokoroa**, **José Juan Castillo**, **Mikel Zeberio**, **Bruno Oteiza**, **Josema Azpeitia**, **Rubén Trincado**, **Nicolás Ramírez**, **José Ramón Aguiriano**... La última imagen muestra a los representantes de la Cooperativa **Ampo** realizando sus "millonarias" pujas en el momento más interesante de la subasta.

PATXIKU-ENEA, MEJOR PARRILLA EN SS GASTRONOMIKA

A la hora de cerrar este ejemplar de Ondojoan.com, recibimos la noticia de que el asador Patxiku-Enea de Lezo, amigo de esta casa, ha resultado el ganador del **Concurso Nacional de Parrilla** que se ha celebrado el día 8 de octubre, dentro del marco del Congreso **San Sebastián Gastronómika**.

Emilio y **Aitor Manterola**, padre e hijo y principales responsables de este establecimiento que lleva 40 años asando las mejores carnes y pescados al pie del Jaizkibel, fueron los encargados de asar la pieza de carne, proporcionada por su proveedor habitual, **Cárnicas Guikar**, ante la que se rindieron los miembros del jurado.

Se da la circunstancia de que es el primer año que Patxiku-Enea se presenta a este concurso, por lo que la satisfacción de los triunfadores era, si cabe, mayor.

Más información en la página 36 de esta revista.





BOGAVANTE PREMIUM SELFISH Y VIEIRA DE CANADÁ: DOS EXCELENTES PRODUCTOS PARA ESTAS NAVIDADES

Comercial Aurki se prepara para el fin de año con dos productos que si bien pueden resultar especialmente interesantes para las fechas navideñas y los menús que los restaurantes tendrán que preparar en torno a las mismas, son igualmente atractivos para el resto del año.

Bogavante Premium Selfish: mil y un aplicaciones

El primero de ellos es el Bogavante Premium Selfish, que al servirse congelado en crudo, ofrece una serie de ventajas evidentes: por una parte, proporciona el mismo sabor y textura que un Bogavante Premium vivo mientras ofrece un ahorro significativo en costes y tiempo, elimina la merma y multiplica las opciones de presentación.

Este bogavante puede utilizarse para mil y una aplicaciones: ensala-

das, segundos platos, arroces, calderetas, fideos, pasta, timbales, montaditos, tostas, huevos, salpicones... y su utilización y preparación resultan de una sencillez asombrosa. Resulta asimismo ideal para preparaciones a la plancha.

Vieira de Canadá: Natural y exquisita

Otro producto ideal para estas fechas que ha comenzado a distribuir Aurki recientemente es la Vieira de Canadá (Placopecten Magellanicus), congelada cruda sin coral. Esta vieira se captura con métodos de arrastre, se limpia y es congelada a bordo pre-rigor mortis, a los 40 minutos de ser capturada como máximo. Es un producto 100% natural sin aditivos, ni conservantes que una vez descongelada mantiene sus propieda-





Productos de temporada otoñales e invernales como los hongos y las trufas también pueden ser combinados con las vieiras o el bogavante servido por Aurki.

des organolépticas óptimas 4 días. Sin agua añadida conserva su dulzura y melosidad sin sabores ni costes añadidos.

Resulta un producto ideal para servirlo en su máxima simpleza, es decir, marcada en plancha y servida con el interior poco hecho, aunque también puede ser utilizada en multitud de recetas como el sashimi que ofrecemos en estas mismas páginas y otras muchas.

COMERCIAL AURKI

Muntogorri bidea, 2 - DONOSTIA
Tf: 943 33 25 77
www.comercialaurki.com



> LA RECETA



VIEIRA EN SASHIMI TEMPLADO, TOQUES DE BRASA Y ADEREZO DE TRUFA Y CITRONELA

Ingredientes

- 8 unidades de vieira de Canadá de Aurki.
- 10 ml. de aceite de trufa
- 15 gr. de coulis de citronela
- Cristales de Sal Maldon ahumada

Receta elaborada por

Héctor Cabello

PARA AURKI

Muntogorri bidea, 2
20014 DONOSTIA
Tf. 943 33 25 77



Elaboración

Disponer las vieiras frescas sobre una placa de acero inoxidable. Cortar las vieiras en dos en sentido horizontal. Sopletear ligeramente hasta dar unos toques bonitos de brasa sobre las láminas de vieira, sin que llegue a dar amargor y sin que cocine a propia carne.

Montaje

Emplatarse en la loza de servicio, rociar con el aceite de trufa, disponer unas gotas de coulis de citronela, y finalmente unos cristales de sal ahumada.

Nota: Las fotografías no corresponden a la receta aunque el producto sí.





ZERAINGO OSTATUA: LA EXPERIENCIA GOIERRI

“Decir Zerain o Goierrri, para la gente de Donosti, la costa o alrededores, es casi como decir China”. **Urki Balerdi** es consciente de ello, pero también comprueba, entre perplejo y feliz, cómo cada vez es más la gente que acude de la “capi” y aledaños a conocer este restaurante situado, y esta vez la expresión no es un tópico, en la Gipuzkoa profunda.

Y es que comer en Zeraingo Ostua es toda una experiencia. Un caserón medieval que alberga, a un lado del restaurante, las oficinas municipales, y cuenta con una pequeña prisión medieval que puede ser visitada; Una terraza con unas vistas del valle del Goierrri, la cordillera de Aralar y el espectacular pico del Txindoki que dejarán sin habla a los amantes de las bellezas naturales; Y, lo más importante, **una cocina colorista, actual e innovadora en la que un joven cocinero local juega con un producto de primera calidad sacándole lo mejor y potenciándole el sabor con salsas, especias, aceites trufados, guarniciones... que aportan gustosidad a los platos y frescura a la mesa.** Una cocina pensada, trabajada, con la que el chef busca sorprender pero, sobre todo, agradar al comensal.

No es, desde luego, el tipo de cocina que esperamos encontrar en una localidad tan pequeña del Goierrri, pero Urki, con la impagable ayuda de

Lizbeth, su mujer, que atiende las mesas con gracia y salero, ha conseguido enganchar tanto al comensal local, que se decanta mayormente por los platos tradicionales aunque de vez en cuando le deja hacer, como al foráneo, que disfrutará ante la lectura de una carta que, por poner un ejemplo, cuenta con una sección de platos vegetarianos con nueve referencias, una variedad que nos costará encontrar en ciudades que multiplican por 100 el tamaño de esta bonita localidad.

Podemos decir que Urki Balerdi y Lizbeth han encontrado el tamaño de su establecimiento. No está mal para un zeraindarra que adquirió la vocación por la cocina viendo cocinar a su madre, Luisa Aierbe, en el caserío familiar, donde también era testigo de la matanza del cerdo, o del olor que impregnaba toda la casa cuando su madre o su abuela hacían txipirones en su tinta, y que ha perseguido su sueño hasta acudir a Cebanc, profesionalizarse y pasar por una bonita colección de buenos restaurantes antes de volver a asentarse en su pueblo. Esperemos que por muchos años.

ZERAINGO OSTATUA

Udaletxeko plaza, z/g. ZERAIN. Tf: 943 80 17 99





1



2



3



4



5



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: ESPECTÁCULO DE COLORES, OLORES Y SABORES EN UN ENTORNO IDEAL

La cocina de Urki Balerdi es un maravilloso desfile de sabores y colores. Si el tiempo acompaña y podemos comer en la terraza disfrutando de las preciosas vistas, el espectáculo es ya fuera de serie.

1.- Verduritas salteadas con caviar de tomate: Plato vegetariano en el que Urki juega con el comensal a base de guiños y trampantojos. Lo que parece una rodaja de jamón es un crujiente de remolacha y los rollitos, que se diría de salmón, son de zanahoria. Las verduras están en su punto ideal y el aceite de trufa homogeneiza y aporta sabor al conjunto. Un inicio exquisito.

2.- Salteado de tixiprones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado: Nuestros anfitriones lo consideran el "plato estrella" de la carta. Y no es para menos. Los huevos, por una parte, están trufados, y por si fuera poco, Urki les añade trufa rallada y un toque de aceite de trufa. Los tixiprones compensan hacia el lado marítimo este sabroso y contundente mar y montaña.

3.- Arroz cremoso de hongos y espinacas. No es habitual encontrarse en el interior con un arroz en ese punto entre blando y duro tan difícil de conseguir. Urki lo consigue, y le añade unos hongos también al dente y un toque leve, mínimo, de nata que aporta cremosidad al plato. El romero no solo adorna el con-

junto, sino que sus hojas, trituraditas, casan a las mil maravillas con el plato.

4.- Brocheta de tixiprón y gambones con arroz cremoso: A nivel creativo puede parecer el más sencillo de los platos degustados, pero hasta un simple brocheta puede echarse a perder si no los cocinamos como es debido. En este caso todos los ingredientes, el tixiprón, el gambón... cuentan con el toque mínimo de plancha, conservando sus sabores en todo su esplendor.

5.- Carrilleras de ternera en salsa: La cara más tradicional de Urki Balerdi. Aún así, la profesionalidad del cocinero queda patente ante la ternura y el sabor de la carrillera que mantiene toda su gelatina y se acompaña de una salsa fina pero intensa. La tradición también es una experiencia en esta casa.

6.- Crema de yogurt con frutas del tiempo: Al igual que los hongos salteados, éste es el "postre estrella" de la casa. Una fina crema de yogurt con frutas de temporada en su punto óptimo de madurez... ¿cómo no va a estar bueno?

7.- Cremoso de vainilla con chocolate crujiente: El postre moderno e innovador con el que Urki quiere acabar con el "reinado" de la Crema de yogurt. Lo tiene un poco difícil porque a pesar de estar muy rico, es un postre menos convencional y menos ligero que el anterior, más adecuado para terminar una buena comida.

> **CODILLO DE PATO CON NARANJA AL CHAMPAGNE Y TOMILLO****Ingredientes**

• **Para el codillo de pato y su guarnición:** Codillo de pato confitado; 150 grs. de champiñón; 50 grs. de cebolleta; 100 grs. de patata; 1 alcachofa; Manzana dulce; Aceite de oliva virgen; Sal. • **Para la salsa de naranja al Champagne:** Zumo de naranja; 75 grs. de azúcar; 1/4 botella de Champagne; 0,5 dl. de agua; unas gotas de Marc de Champagne • **Para la salsa de vino dulce:** 1 dl. de vino dulce; 1 cucharada de chalota picada; 1 dl. de caldo de carne

Elaboración

• **Para la guarnición del codillo de pato:** Pochamos la cebolleta picada y media guindilla. Cuando empiezan a coger color, agregamos el champiñón en dados. Freímos también la mitad de las patatas en dados, lo juntamos todo y lo espolvoreamos con perejil. Laminamos el resto de las patatas y las freímos junto con la alcachofa, pimenta negra y sal. Horneamos el codillo de pato 10 minutos con su grasa, y una vez frío, lo deshuesamos. • **Para la salsa de naranja al**

Egilea / Autora:

Merxe Bengoetxea

BAR AZKENA

Mercado de la Bretxa, nº36
(Parte Vieja)-DONOSTIA
Tf. 943 42 87 46

Champagne: Pelamos la naranja y reservamos la mondadura para cortarla en Juliana y agregarla a la cocción. Ponemos a hervir el Champagne, azúcar, zumo de naranja y unas gotas de Marc de Champagne. A media cocción, añadimos las mondaduras cortadas y mantenemos la mezcla mientras reducimos el líquido. • **Para la salsa de vino dulce:** Reducimos el vino dulce con la chalota picada. Añadimos caldo de carne y dejamos reducir de nuevo. Reservamos. • **Presentación:** Ponemos una base de patata y encima, el codillo con su guarnición. Calentamos las salsas y lo salseamos todo. Decoramos con daditos de manzana previamente pelada y descorazonada, corteza de naranja y tomillo fresco.

> **El local**> **Casa Urola: pintxos de estación**

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. Este bocado, **elaborado sin gluten, como la mayoría de los pintxos de este local**, en concreto, está disponible durante todo el año, aunque si acudimos en noviembre al Azkena y hay verdel, es recomendable optar por el pintxo de Verdell con penca rebosada, calamar y salsa de guindilla verde. Y todavía podremos disfrutar de los últimos coletazos del atún con pintxos como el "Azkena", elaborado con una base de txipirón, un taco de atún en su punto, y salsa de cebolla con bambú de arroz y hierbabuena. Sin duda, un placer para los sentidos.

El Azkena es uno de los bares reseñados en el libro "**La Senda del Pintxo (Donostia)**" recién reeditado por ZUM Edizioak. Esta segunda edición, renovada y actualizada, **cuenta con más de un 30% de material inédito**, pues han sido eliminados de ella todos los establecimientos que han cerrado o han cambiado de manos tras la aparición de la segunda, con lo que nos encontramos ante el trabajo más nuevo y actual sobre los pintxos donostiarra. "La Senda del Pintxo" puede ser adquirido en multitud de bares de pintxos, librerías y en la página web www.elkar.com.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com**RENOVADA**

...tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

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



La unión hace... la croqueta!

La terraza cubierta y la barra del Txuleta se quedaron pequeñas el pasado 1 de octubre para acoger a las docenas de curiosos entre periodistas, críticos, distribuidores, blogueras y demás fauna del mundo de la gastronomía que nos acercamos a conocer el primer fruto de la unión de hecho de **Ander Esarte** del Txuleta y **Gesalaga**, industria que ha puesto, y nunca mejor dicho, toda la carne en el asador para que Ander consiga que uno de sus mejores productos pueda ser elaborado de manera industrial conservando el sabor, la cremosidad y la cobertura crujiente con que cuenta la croqueta original. La croqueta de Txuleta ya está en la calle y es más que probable que le sigan el **Pintxo de txuleta** y el **Idi-Burguer**, una mini hamburguesa elaborada con buey del valle leonés del Esla. Atentos a sus pantallas, porque dentro de poco Ander Esarte va a ser más famoso que Arguiñano. **ASADOR TXULETA**. Plaza Trinidad, 2 (Parte Vieja) - DONOSTIA. TF: 943 44 10 07



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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.

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino*... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

TOKI ALAI



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

BAR, RESTAURANTE Y PUNTO DE ENCUENTRO EN EL CASCO DE ARAMA



Ane Otegi dirige desde 2008 este restaurante, siguiendo la filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. Es por eso que la cocina de Ane es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. De hecho, en su carta y su menú siempre encontraremos opciones para los que huyen de la carne y el pescado, incluyendo incluso algún que otro plato vegano. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... además, pretende convertir poco a poco este local en un punto de encuentro con diversas actividades culturales. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 15€. **Tarjetas:** Todas menos AE. **Cierra:** Lunes noche.

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

CASTILLO



BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
WWW.HOTELCASTILLO.INFO

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos **Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumabonri a la brasa o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)**. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores. Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo) Tarjetas: Todas.**

RK JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.DOLAREAHOTELA.COM

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacio con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...** Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta: 70-90€** **Menús degustación: 45, 60 y 70€** **Menú (servido en el bar): 18€** (Fines de semana: 25€). **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes noche.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



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

VIENTO SUR

ELGOIBAR

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

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



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la **Gastroteka Viento Sur** para ofrecer en Elgoibar **un lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general**. En su 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 o pintxos** como *Fantasma de atún con piperrada*, *Manitas de cerdo con panceta ibérica*, *Foie a la plancha con compota de manzana*, *Salpicón de pulpo*, *Longaniza de Teruel a la plancha*, *Morros en salsa*... así como la *Tortilla de patata* de toda la vida. Además de atender el bar, Carlos dirige el **Gastroclub** en el que toma parte todo aquel que lo desea y en el que organiza **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc.**

LLÉVATE A CASA LO M



UN LIBRO DE



ZUM
edizioak

MEJOR DE DONOSTIA

ADQUIERE ESTE LIBRO POR 20€
EN LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:

BARES

PARTE VIEJA

- > Astelena 1960
- > Azkena
- > Baztan
- > Borda Berri
- > Casa Alcalde
- > Casa Tiburcio
- > Casa Vergara
- > El Quinto Pino
- > Intza
- > Irrintz
- > Kenji Sushi Bar
- > La Cepa
- > La Cueva
- > Martínez
- > Narrika
- > Ordizia
- > Ormazabal Etxea
- > Piñudi
- > San Telmo espacio gastro-cultural
- > Tamboril
- > Txalupa
- > Txondorra

- > Txuleta
- > Urbano
- > Zeruko

GROS

- > Bergara
- > Bodega Donostiarra
- > Capricho
- > Ezkurra
- > Garbola
- > Hidalgo 56
- > Kostalde
- > Kursaal
- > La Guinda
- > La Plata

CENTRO

- > Alex
- > Aloña Mendi
- > Boulevard 9
- > Casa Vallés
- > Ciaboga
- > Etxaide 4
- > Iturrioz
- > La Espiga
- > Nikkei

- > Rojo y Negro

AMARA

- > Añamendi
- > Casa Maruxa
- > Divinum
- > Esparru
- > Pasaleku
- > Syräh

EL ANTIGUO

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

IGARA

- > Aratz
- > Txola

INTXAURRONDO

- > Apeadero

LIBRERÍAS

- > Hontza
- > Donosti
- > Elkar Alde Zaharra
- > Elkar Bergara Kalea
- > Zurrumurru Kioskoa

OTROS

- > La Vinatería de Gros
- > Pensiones con Encanto
- > Essencia ardodenda (Gros)
- > Zaporejai (Parte Vieja)
- > Alboka artesanía (Parte Vieja)
- > Irrintzi Opariak (Gros)
- > Cafés Angiozar (Gros)
- > Pantori (Boulevard)
- > Follow Me (Centro)
- > Carnicería Garmendia (El Antiguo)

...Y ADEMÁS EN:

LASARTE

- > Patxi Larrañaga

...Y EN WWW.ELKAR.COM



2ª EDICIÓN REVISADA
Y ACTUALIZADA. MÁS DE UN
30% DE MATERIAL INÉDITO !!

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

KANTABRIA

EIBAR

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

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



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

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserrria.com



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 19€ Menú para grupos: Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las falas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Taba de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virtas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brioche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 7/G
TEL. 943 88 58 29



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

ALBISTUR



OIARTZUN

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTUXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Coqote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta: 20 - 30€ Menú del día: 11,50€ Menú degustación (4 platos, postre y bebida): 28€ Menú de sidrería: 25€ Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

MATTEO



OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.com

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



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

ALDASORO

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostua 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, Txibarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KUKO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustín - Enea, **uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013.** La oferta de Agustín - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos. Entre las **especialidades de cocina** de este bar está la *Ensalada templada*, *Ensalada de queso de cabra*, *Entrecot de ternera joven*, *Merluza fresca al horno*, *Bacalao con tomate y pimientos*, *Revuelto de hongos...* en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la *Oreja de cerdo rebozada*, y otras especialidades como *Manitas de cerdo*, *Revuelto de hongos*, *Merluza a la romana*, *Kokotxa con patata panadera*, *Brocheta de bixirones*, *Tortilla de patatas*, etc. **Los jueves, se ofrece pintxo-pote a partir de las 7.**

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



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

AITEN - ETXE

ZARAUZT

UN CLÁSICO DE LA PARRILLA Y LA
COCINA MARINERA AL BORDE DEL MAR

ELKANO KALEA, 3
TEL. 943 83 18 25



Los hermanos Lopetegui fundaron en 1983 este restaurante que se ha convertido en uno de los grandes clásicos de la gastronomía guipuzcoana. Al borde del mar y con **espectaculares vistas hacia Zarauz y su costa**, Aiten-Etxe nos ofrece, de la mano del chef **Mitxi Rotaetxe**, una **gastronomía basada en la parrilla, la materia prima de calidad y el producto de temporada.** Los pescados a la parrilla y los mariscos de sus viveros son el buque insignia de la casa (*Rodaballo*, *Lenguado*, *Besugo*, *Txangurro al horno*, *Almejas frescas o parrilla*, *Cigalas vivas*, *Bogavante...*). Otras especialidades son la *Ensalada de marisco y frutas*, las *Kokotxas* y *cigalas rebozadas*, el *Lenguado al cava con almejas* o la espectacular *Parrillada de mariscos para 2 personas*. Todos los días, además, se ofrecen **sugerencias de temporada**. Aiten-Etxe es ideal para **celebrar eventos** con dos luminosos comedores para 70 y 130 comensales, y una atractiva terraza para 30 personas. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. Parking propio.

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostatua cuenta con una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia:** *Ensalada de perdiz escabechada*, *Verduras salteadas con caviar de tomate*, *Arroz cremoso de hongos y espinacas*, *Salteado de bixirones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado*, *Brocheta de txipirón y gambones con arroz cremoso*, *Bacalao a baja temperatura con guarnición*, *Carilleras de ternera en salsa*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* así como una amplia variedad de platos vegetarianos. Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con fantásticas vistas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. Parking. Abierto por las noches.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de picoteo (*Cecina, Callos y morros...*) y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día:** 9,90€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

8º ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



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

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

COCINA CASERA EN UN LOCAL DE TODA LA VIDA

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



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

SASKI

ZUMARRAGA

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

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

Dastatez menuak: 35-50€.
Atseiden eguna: Astelehena.

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

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

AMBIGÚ ESTACIÓN

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 04 97 01
www.ambiguestacion.com

ECLÉCTICA E INNOVADORA
PROPUESTA GASTRONÓMICA



El chef **Luis Pulido** y **Natxo 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 pinceladas 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.

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



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

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

BRANKA



DONOSTIA

Pº EDUARDO CHILLIDA, 13
(ONDARRETA)
TF. 943 31 70 96
www.branka-tenis.com

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...), otras especialidades como *Ensalada de bogavante, Txipirones a lo Pelayo, Antxoia y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletillas de cordero...* y productos de temporada como la *Txapela de honjo 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, Pinchos...*) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "**Champagne Bar**" apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

CAPRICO

DONOSTIA

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

ATRATIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas 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. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pinchos clásicos** como el mítico *Txapela, Remix, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras...* así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Liñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Liñeiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigirla a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pinchos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelas, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa del navarro **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuletita, quesos de cortar el hipo, excelente tortilla de bacalao...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

CASA VERGARA



DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

ETXAIDE, 4
(CENTRO)
TEL. 943 01 38 53

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: *Verduras de temporada*, *Anchoa 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*... Este local abre a las **7:00**, con diferentes desayunos destacando el **Etxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones**, **Bocadillos** y **Pintxos** como *Brocheta de pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera*, *Croqueta casera fluida de jamón*, *Camilleras al vino tinto*, *Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla*, *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Txangurno donostiarra*... **Plato del día** (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino): 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



DONOSTIA

MIRACRUZ, 17 (GROS)
TF. 943 27 13 74

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, antxoia, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipiron con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido 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. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoeco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, Lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA



DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Ilgara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illara, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones, Ensalada de txangurro y verduras...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y cele-**

ITURRIOZ



DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MAMISTEGI

DONOSTIA

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

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



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

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



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

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



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

TXULETA



DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en trinebles*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirión de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaina*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPIUZKOA?

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 tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Altracciones Igeho, 943 223662
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849
Albero. Alto Zorroaga, 67. 943 468804
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Alidano. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

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

Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
Cº Okendategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (Bº Zubietla), 943 366572
Alfons Mendi. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Parte Vieja), Tl. 943 049701

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº de Uba, 61 (Martutene), 943 459092
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

Tradicción, pintxos y variedad en vinos
Zabaleta, 42 (Centro), 943 28 81 91

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

APADERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culla de producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Argandegi. R. Católicos, 19. 943 467477
Arzandegi. Jatelea. Plaza Ametzetas, 943 474246
Aneko. El Paseo de Heníz, 3. 943 218196
Aroka. Sierra de Aina, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arra Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arikuntan. Camino de Igara, 19. 943 219740
Ariola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edoegui, 273. 943 278465
Aisa (chino). Segundo Iztzua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1. Eusk. P. Constitución, 943 426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Irigoyen Baserria - Zubietza-, 943 361229
Astoria. 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atoka. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Abiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

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

BARKAIZTEGI

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

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 466604
Basajun. 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 Berri, 27. 943 210071

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibal, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 462959
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitacora. J. Zaraueta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochets, y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Gros), Tl. 943 01 13 80

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9. 943 422114

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tl. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balaizaga, 42-Igeho, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Martín, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amcha, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Padre. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterumpida y platos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosos mariscados
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

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

CASA ALCALDE

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

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

CASA TIBURCIO

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

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441731

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

Acogedor restaurante tradicional creativo
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422226
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dakara. 31 de Agosto, 25

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito. C. Com. (La Ribera), 943 430285
Diner Kabab 1. Miracruz, 28
Diner Kabab 2. Separatista, 1. 943 367620
Diner Kabab 3. Eustasio Arriola, 3
Duit Cerveceria. Antón Amizaga, 9. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egossari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaizt Asador. Pº Padre Orolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279739
Eiurra. General Echague, 7. 943 420357

Eme Be Garrote Grill. Igeho bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459698
Errebra. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esgarru. Avda. Carlos I, 16. 943 466394
Etxe. Aldakonea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIDE 4

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

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxe Iñigo. 6. 943 421390
Etxe Nagusi. Pº Padre Orolaga, Igeho, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 273700
Ezeiza. Avda. Satsutegi, 13. 943 214311



EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Baileneros, 21g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320898
Gambirun Barbera. C.C. Barbera, 943 396447
Gambirun Barbera. C.C. Barbera, 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria. C. Com. Barbera, 943 394358
Garbala. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibal 21. Garibal, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 13. 943 327997
Giroki. Enbeltran, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Plaza del Trofeo, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Arduques, 26 (Igeho), 943 21 40 00

Gure Arduque. Iñigoarra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 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 Pío XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satsutegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeho. Paseo del Far, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21-Igeho, 943 317665

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2-Igela-, 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

Inbaurreondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
 Platos combinados y Bocadillos.
 Ambiente nocturno.
 Amplia terraza.

Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñautsi. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933
Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 279373
Iratzo Hamburguesas. S. Juan, 9. 943 422667
Irujoen Errel. Cam. Petziza, 10. Zubietza. 943 372875
Iruña. Esso, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irsatz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Irrola del Sol (chino). Pedro Egaita, 5. 943 458419
Iruurieta Berri. Camping de Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Itxaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ixtaxalde Asador. Alobarreka, 83. 943 371585
Ixtaxne. Ibai-Alede, -Martutene-, 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baseria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añoraga, 44. 943 368026
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

Juanto. Embeltrán, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocataos, pinchos y menú
 Vitoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

KALABERRI JATETXEA

Matia kalea 50 / 2008 Donostia
 943 21 21 01

www.kalaberri.com

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguoa-. 943 212101
Kalorieje. Oñate, 6. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 - Amara Viejo-. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894

Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Surti, 3. 943 290019

KENJI SUHAI BAR

Cocina Japonesa tradicional y moderna
 Embeltrán, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429896
Kursaal. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kuruarri. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
 Zubietza, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxos
 31 de Agosto, 28 (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Tradicón a la plancha Bar. Terraza cubierta
 Pza. Trinidad (Parte Vieja), 943 42 54 37

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igetzea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 33. 943 444269
La Mamme Mita. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Martsleria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbieta, 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, 2/3. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pinchos, platos combinados...
 Padre Larroca, 14 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26
 Peñía y Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426082
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244151
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

Menús de temporada, pinchos y cafés
 Pza. Gorgostu, 1 (El Antiguo), 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 320871
Los Hazeta. Lau Haizeta, 9/4. 943 352445
Luz Riojano. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi. Cam. Aingenu Zandaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkaritea. Inbaurreondo, 52. 943 288246

MAMISTEGI

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

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

MANEX

Pinchos, coqueletas y buen menú del día
 Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

Marugue. Pza. Marugame, 1. 943 213988
Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa, 943 431148

MARTÍNEZ

La más impresionante barra de pinchos
 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja), 943 49 65 65

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera
 Mel Yuan (chino), Melia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287286
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258
Mesón Lugaritz. Avda. Tolosa, 94. 943 218503

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pinchos
 Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAS

Pinchos, 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

Mompas Carretería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Navarra, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, 8º Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iay. Mayor, 4. 943 433891

NARRIKA

Los mejores bocataos de setos del mundo mundial
 Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 448273
Nikkil. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Zubintzurri, 10. 943 217151
Ninos. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Ojalao. Camino Golazubi, 100. 943 300853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliys. Eregezaneta, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Oriegi. Portuetea bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 218940
Paco Benito. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artetxe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

PAIS PETIT

Un boko de Catalunya en el corazón de Gros
 Birmingham, 25 (Gros), 943 457 26 80

Panpota Bokategia. C. C. Barbera, 943 394776
Panpota. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbide, 1. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichos 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. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pinchos y bocadillos XXL
 Eskalaitz, 27 (Parte Vieja)

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

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
 Portuetea, 43 (Igarra), 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramunoto Berri. Peñía y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Rekalde. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondu. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialta. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. San Juan, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pinchos, menús y cocina inimitable
 San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Siderria Inbaurreondo. Pza. Zuzarte, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuzarte, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
 San Marcial, 810 (Centro), 943 42 42 10

Siderria Amezti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 317232
Siderria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Siderria Inbaurreondo. Pza. Zubiaurre, 72. 943 292074
Sibara Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Straf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

GIPUZKOAN NON JAN? //

Suhaji. Juan de Bilbao, 17. 943 421280
Syráh. 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
Tejara. Tejera, 9. 943 282304
Telezpa. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telezpa. Bermingham, 25. 943 286033
Telezpa. Esc. 22, 943 431377
Tendido 5. Caspuduro Enrrala, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATZO

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

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

TSI TAO

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

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Alta Urrolaga, 63 - Igeldo-, 943 21 4969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepexa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Tximperia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Tximperia Sagardotegia. Illarribar, 2. Barrio Igarra
 Txistu. Isabel II, 4. 943 456960
Txixuena. Sr. Dr. Registraris, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balañaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (Baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzietia, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balañaga, 47. 943 311511



RESTAURANTE DE TEMPORADA Y COMEDORES
 RESTAURANTE SÁNDICHES Y PANGARIBOS

バスク日本料理

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurnt. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubrachenea. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiriola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urkubi. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkubi. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urkubi-B. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460336
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454899
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrabou, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vinea Bernardina. Vitoria-Gariz, 6. 943 31 4899
Viora. Gran Via, 25. 943 298952
Vorgde. Resurrección Mº de Azúve, 6. 669 528656
Waring. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la Anoeta
 Anoeta pasealekua, 30 (Amara), 943 45 74 36

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabalaga. Zabalaga, 51. 943 276488
Zaguán. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. T. Rodil, 79. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimuso. Logrono, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Nafarru. Larratiz auzoa, 943 655515
Ostiatu. Centro, 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA

Abunza Sagardotegia. Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urraz Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Ortizta Pol. Urteki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Lurgain Dizem. z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatz, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeugun, 943 890125
Erola Casa Rural. Olaskoetxea, 943 635465
Izurruena. Plaza Gozategi, 5. 943 834722
Izuru. Urteneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 316893
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santos Erreka, z/g. 943 894434
Sakotxa Siderria. Bº Santiaño, z/g. 943 835738
Santiaño. Bº Santio Erreka 28. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uzterri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBIZTUR

ELANE

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

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

// ALEGIA

Ezmondri. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelillos... y buenos Gin-Tonics!
 Larratiz auzoa, 35. Tel. 634 61 17 46

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarete. Altzaga disem. 11. 943 884196



// ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652622

// AMEZKETA

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

// ANDOAIN

Arieta. Arieta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Gorka, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 38-41. 943 590532
Izuri. Pza. Beizakuro, 9. 943 590404
Gaztanoaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Gobiuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobiuru Auzoa, z/g. 943 590663
Traierun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txertola. Gobiuru, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrae. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irurio, 943 786094
Ongi Etxeri. Buztinuzuri, 6. 943 786349

// ARAMA

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

// ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 791974
Baster-Alde. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarra, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandri, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792193
Hiruzia. Plaza Iratzi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 28. 943 791803
Matikua. Bº Aratza, 943 791668
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iburitzi, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 2. 943 795582
Boliñete Asador. Zaraguteta, 2. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitze, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzte, 4. 943 794564
Cafetería Express. Maalaño, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Erastuko. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastukua. Beñolua, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797800
Goiz Aite Degustación. Iburitzi, 33. 943 791115
Gran Murralla. Oñazola, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katáide. Polígono Katáide, z/g. 943 771080
Larretxe. Bº Urdala, 943 792215
Lorategi. Iburitzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkausiete. Iburitzi, 11. 943 794879
Menea. Gijuzkoa Etorbidea, 943 796531
Miesón Harrojo. Báñeta, 4. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Urdala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urdala, 37. 943 79149 39

Sara Merendeneru. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizeo, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urgan. Urbirri Etorbidea, 22. 943 799524
Urtare. Bº Urdala, 943 791250

// ASTEASU

Izuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu (pizzería). Alto de Andazarreta, 943 580066
Mateoketxe Siderria. Zabalaga, 11. 943 692222
Alreaga Gorka. Gobiullara, z/g. 943 690251
Paxine. Erremental, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Beitallara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almoresna Siderria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alorea. Polígono 26, 943 551838
Astarbe Siderria. Txortokietza, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 500042
Beneaventura Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buzentari Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Eukaita Taberna. Tomas Alba, 943 551204
Buko. Tomas Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazabona, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiaño-Errea Baseina, 943 555697
Garzitegi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiñu Iruri. Foru Emparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibañ-Lur. Nabarra Oñatzi, 1. 943 335255
Ibañ-Lur Taberna. Oñatzi, 943 343 554989
Iretza Sagardotegia. Tota Ibilbidea, 25. 943 330030
Irgoien Siderria. Iborralde Ibilbidea, 12. 943 550333
Kayo. 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Siderria. Caserio Muñagorri, 943 555647
Las Vegas. Erreketxo plaza, 2. 943 553498
Lizaga Siderria. Caserio Garzitegi, z/g. 943 468290
Matka. Nagusia, 40. 943 350038
Mendizulo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oñatzi haki Baseina, 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txortokietza, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oñatzi Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petiregi Siderria. Petiregi Bidea, z/g. 943 451788
Rezola Siderria. Caserio Iñizta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñatzi, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegi Plaza, 3. 943 332842
Xinguri Berrri. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yale. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Erreketxo Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbitarite. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herentzia, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Alttoa Zabalda. Madariaga auzoa, 943 811186
Alb-Azkotia. Ulloa Urkijo, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriarte. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki. Tremendáizaren Zumardia, 9. 943 852228
Ibañola. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izeta. Azpuru auzoa, 943 852630
Joanes. Azkibel, 10. 943 853412
Kojka. kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666
Maitte. Ugarte 75 industrialdea, 94385 1103

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Marliffe. Marliffe auzoa, 943 857332
Odtra. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurua auzoa, Tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiñofi. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añeta. Eloisaga auzo z/g. 943 812092
Antoa. Barrera kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812369
Biz. Erdi kalea, 23. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparaniza nagusia, 1. 943 810087
Eskuza Ostalua. B° Izarripa, 24. 94381128
Iruungi. Iñeñoso Gurutzaga, 10. 94308016
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea,943812271
Juurtu Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kirio. Loloako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Loa Bide. Landeta, 2. 943816878
Loula Hotel. Loloako Hiribidea, 47. 943151616
Mendizabal. Loloako Hiribidea, 6. 943812001
Nikel Uriñ. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etteri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbezo. Nuare auzoa, 943 810509
Osinaspil. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Pizzo Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizzo Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa, 333. 943 813442
Uragoa. Loloa auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRIN

Zartagi. Jabetxe Aterpetxe. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteigin Hamburgues. Zalduireta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iñurruz, 7. 943 882910
Baskana. J. Miguel Iñurruz, 11. 943 882023
Belduze. Pza. Belduze, 2. 943 885975
Gotiko denda. Pza. Barrendian, 1. 943 089158
Gorriarte/da. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Huirarri. J. Miguel Iñurruz, 3. 943 885652

BEASAIN
 KALE NAGUSIA, 26
 943 08 68 55
 BEASAIN

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

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

Ippara Taberna. Zalduireta, 3.
 Iriz etxea. Navarro Larreatze, 13. 943 161763
 Jankari, Zalduireta, 1. 943 087933

ASADORERRETEGIA KATTALIN
 Especialidad en chuletinas de lomo a la parrilla
 Kattao katea 4 (junto al polideportivo). BEASAIN
 Tfno. 943 88 92 52 / www.kattalin.com

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

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

Rubiorena. Zalduireta, 7. 943 885760
Tri Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txañbanparri. J. Miguel Iñurruz, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
 Taberna & Jantxoak
 Nafarroa Etorbidea 21 - BEASAIN
 943 886 829

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leizako Erepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA

Agirre/bete. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraskozuri, 7. 943 762040
Artelake (pizzería). Artelake, 1. 943 762537
Azpeitxi. Arane Etxek, 13. 943 762224
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Etxek, 20. 943 767045
Ereki Asador. Fraskozuri Enparante, 1. 943 763851
Etxagi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Gaspár. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761465
Infernokua. Mañasterreka, 3. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Iruan. B° Elous, 5. 943 853250
Jam. Santaltzila, 5. 943 760989
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

RESTAURANTE LASA Jantxoak
 Gastronomía selecta y elaborada - Amplios salones para bodas
 Pabisaio Oazteko - BERGARA
 Tf. 943 76 10 55 - Fax 943 76 20 29
 www.restaurantelasa.com

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

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018
Ortiz Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
Siriñiri. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tarifo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mahatietegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibaragar, 31. 943 765099
Txañbanparri. Zubiaurre, 33. 943 761584
Xurruingo. Osinbua Auzoa, 14. 943 764863
Zabalá Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berrí. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte. J. M. Gokioitxe, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokain, 14. 943 191297

Atoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztilain. Aztilain bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestelkorta, 9. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokain, z/g. 943 194242
Ondar Gain. P° Gardetas, z/g. 943 193277
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aginaspil. Urzu. P° Urquiza, 22. 943 200608
Artia. Pza. Miazón, 7. 943 206348
Aztilain Asador. B° Aztilain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 943 206733
Birjinatea. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arreguita, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arregait, 16. 943 120865
Irri Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelaitu, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
 Bidas, celebraciones y cocina tradicional
 B° Arrate, 4. 943 12 12 62

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

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

Maitane. Campo de tiro. B° Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matariñe. Olatola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztilain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. P° Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Wok 999. Olatoa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelake, 4. 943 768284
Espaloña. Maaila, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatokara. Añolia Auzoa, 943 176122
Ostau. Gudariñen Bidea, 4. 943 768203

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olospe, 1. 943 741244
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibaí-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iñurri. Pedro Muguruza, 22. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Txañrudin. Ermuarribide, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

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

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Ardua. Fuerte San Marcos. 943 522271
Azart. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alia Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zabalbidea, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbidea-Zentelton. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. B° Zabalbidea, 943 523905
Eguzki. Oretaeta, 2. 943 341225
El Tokete. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zabalbidea, z/g. 943 515913
Ereñerrieko Batzokia. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
Frantilla. Asitargarragoa bentak. 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gabinrubi. C.C. Niessean. 943 521661
Gasztelu Hotel. Andre Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapiton Enea, 943 511086
Izadi. Afeluz, 11. 943 304069
KB. Camilo Zumardía (Alameda), 943 247404
Kil. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540
Las Cazuellas. Alia Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Meñe. Alameda Gamón, 2. 943 528392
Merino. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Mesón Extremoz. P° Itxeta, 3. 943 511033
Mugaritz. Avda. Aldea, 20. 943 522455
Orens Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oseña. Zabalbidea, 12. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarra, 6. 943 514105
Perena. Asitargarragoa Bentak. 943 515252
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pscinas. Alto Beraur, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperrejo. Zona Aldura, z/g. 943 300455
Sutondo. Polig. Másti-Lodi, z/g. 943 344920
Tai Mahai. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Telpezzia. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tej. S. Marcos. 4. 943 511592
Ur-Gain. Fontedeja, 943 244745
Venezia Sidrería. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zabalbidea. B° Zabalbidea, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

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

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Argindegia. Manzaneta, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendialdea, 9. 943 714345
Otraza. Aranzuburu, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Talapatia. Aranzuburu Benta, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostalua. Argindegia etxea, Ezkio, 943 720267
Itsaso Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315
Andeaga. Industriaduna, pab. 1. 943 041007
Lubako Berri. B° Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

AZTIRIA
ERRETEGIA-ASADOR
 Baserri giroko sukaldaritza
 COCINA TIPO VASCA
 Santa Maria auzoa 943 73 36 22

GIPUZKON NON JAN?

Aztria Asador, Bº Aztria, z/g, 943 733622
Benta Lehor, Bº Aztria, 943 730094



Gabiriko Oslatua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

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

// GETARIA

Abeita, Nagusia, z/g, 943 132496
Agote-Haundi, Askua, 943 140655
Astillero Asador, Portua, 943 140412
Azkue, Alto Meagas, z/g, 943 130500
Belarri, Portua, z/g, 943 580811
Ekoña, Herrentea, z/g, 943 140024
Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800
Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe, Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipa, General Amao, 4. 943 140500
Ketarri, Txoritozte, z/g, 943 140194
Maflyower, Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naukaio, Kaia, 17. 943 140264
Polilena, Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudentio, S. Prudentio, 4. 943 140627
Tala-pe, Puerto Viejo, z/g, 943 140613
Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

// HERNANI

Akaregi Siderria, Akaregi Baserria, 943 553495
Alberro Siderria, Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altueta Siderria, Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arzap. Raza, 8. 943 531056
Arijoña, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arriola, Unzuga, 7. 943 206348
Artzai, Zalazkua Bidea, 3. 943 330455
Belkizuko Etxea, Ctra. Goizeta, km 9.5, 943 331569
Benta Beri, Bº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro, Txiritia, 8. 943 332196
Deportivo, Kardaberaz, 36. 943 552629
Eizimendi Siderria, Osiñaga Balara, 38. 943 556405
Elorriabi Siderria, Osiñaga Balara, 13. 943 336990
Erioguarda-Enea, Umiñaga, 10. 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 15. 943 551267
Etxepizar, Laramendi, 9. 943 330337
Fagollaga, Bº Ereñozu, 68. 943 550091
Gala Artoa, Galateria, 943 333116
Galizia Etxea, Bº Zukuilaga, 93. 943 556124
Garin, Nafar, 10. 943 550322
Gorko-Lastola Siderria, Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea, Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Ezitago, 5. 943 330986
Iparagirri Siderria, Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Izardale, Epele, 7. 943 552480
Irumbi, Kardaberaz, 37. 943 555724
Itxasburu Siderria, Osiñaga, 943 556879
Izardale, Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izare, Polig. Lastoala, z/g, 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreror, Juan de Urbasa, 15. 943 552607
Kixikal, Nagusia, 15. 943 330699
Larre-Gain Siderria, Bº Ereñozu, z/g, 943 555846
Lekuzarra Bodega, Ziburuza, 84. 943 556555
Oñdi, Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Siderria, Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Otsua-Eneko Siderria, Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pena Beri, Itzarburu plaza, 11. 943 550093
Rifua, Nagusia, 943 550026
Rifua Siderria, Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto, Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi, Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua, Bº Zukuilaga, 76. 943 552199
Ugaldeko, Pagaño, 19. Ereñozu, 943 550240
Zelaia Siderria, Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zingi-Zanga, Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi, Orkialga, 27A. 943 530656
Zurrua, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa, San Miguel Balera, 2. 943 652116
Oslatu, S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka, P. Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto, Gabarran, 22. 943 668508
Ainere Asador, Nagusia, 93. 943 643500
Alameda, Minasoreta, 1. 943 642789
Ama Iru, Itasargi kalea, 943 644362
Antónxu Merendero, Santiago, 47. 943 640059
Antzuza, San Nicolas, 943 641800
Aratz Asador de pollos, Pº Butrón, 12. 943 644989
Arotika Vinoteka, San Pedro, 32. 943 643169
Arotze, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arriola, Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 6449 39

Arraunari, Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Beri, Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestana, Arkol-Santiago, 38. 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Errota, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubek, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo, Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497
Danonatz, Dendak, 6. 943 645653
Elduena, Zuloaga, 5. 943 641641
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Gondenda, S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65. 943 642701
Giell, Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea, S. Pedro, 34. 943 645597
Hernanduz Pescadores, Zuloaga, 12. 943 642738
Hinzta, Bº Jaizubia, 266. 943 646689
Horodu, Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe, Santiago, 57. 943 640455
Hotel Jaizubek, Baserriar Etorbi, 1. 943 646040
Iñacio, S. Pedro, 20. 943 643552
Iñigo, C. Mina, 82. 943 643637
Itxaspe, S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena, S. Pedro, 67. 943 641917
Justi Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557
Kaiz-Aldare, Siderria, 8. 943 644622
Kailea, Itasargi, 9. 943 11995
Kalfornia Hamburgueseria, Nagusia, 65. 943 642552
Kuluxa, S. Pedro, 18. 943 642140
Kupela, Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkotika, 33. 943 643 09

Larra, Damari, 4. 943 642704
Lekuona, S. Pedro, 45. 943 642762
Loketxe Siderria, Bidasso, 19. 943 645880
Loreduña Beri, Santiago, 67. 943 643298
Maite, Javier Ugarte, 6. 645711
Maite, S. Pedro, 35. 943 642771
Manizator, Santiago, 8. 943 645032
Manoli Asador, Ezquipo, 6. 943 643712
Oñurtza Zukuilaga, Jaizubia, 21. 943 643708
Oñurtza Pizarri, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria, Itasargi, 12. 943 642374
Pizarra Portuño, Pº Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Boteta, Inun, 1. 943 641939
Sebastián, Nagusia, 11. 943 640167
Surgari, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tirrell, Santiago, 3. 943 645944
Txanbangerri, S. Pedro, 27. 943 642102
Txori, Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urdin, Santiago, 75. 943 644614
Urde Marisqueria, Bidasso, 10. 943 644614
Yola, S. Pedro, 8. 943 645611
Zabala, S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txoko, Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska, Euskal Herria, 5. 943 671374

Izaskun, Monte Izaskun, z/g, 943 675017

Kariatx, Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etxeparete, z/g, 943 187655
Gaztelu, Diseminado rural, 212. 943 187193



// IKAZTEGIETA

Begintarian Siderria, Caserio Iturizoi, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatas, menús...
S. Lorenzo, 7. 943 65 58 92

Toki Alai, S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubaurte, Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Afalegi Bistrotka, Bº Oberlaria, 49. 943 631964
Aialde, Auzo, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Auzo, Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabibar, 47. 943 624477
Alberto Asador, Auzo, Iparalde, 42-44. 943 630708
Aldapa, Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe, Auzo, Elizabiz, 42-44. 943 627438
Anaka Beri Asador, Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio, Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 630512

Arano, Mayor, 15. 943 620859
Arroka Beri, Auzo, Iparalde, 12. 943 627332
Artia, Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia, Ariztondo, 69. 943 635518
Aterpe, Estación, z/g, 943 613213
Baserri, Ertolazar, 1. 943 627907
Baserri Asador, Berrotaran, 3. 943 627745
Bidasso, Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasso Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote, Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren, Belbaita, z/g, 943 624521
Biribil Palomera, Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra, Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King, C. Mendilibar, 943 639614
Café Iru, Leiburatorio, 91. 943 633777
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran, Polig. Soraxarta, 3. 943 610262
Casa Merino, Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciaboga, Pº Colón, 46. 943 619507
Corner, Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzerian, 14. 943 61189 24

Don Jabugo, Plaza del Encanche, 8. 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Ezquiki, Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Ezquiki, J. Tahambas Landabiar, 9. 943 630185
Eleano, Jose Egin, 9. 943 660014
Enrique, Edif. Zela Bº Behobia, 943 626229
Erota Beri, Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebena, Bº Oberlaria, C. 51. 943 621962

ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fierro's, Comp. Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterabiá, Fuenterabiá, 3. 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla, Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Irdan, z/g, 943 632919
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790
haiondo, J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarako Otagorri, Bº Meaka, 7. 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leiburatorio, 27. 943 632622
El Capo, C. Mendilibar, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4. 943 632184
Inaki Asador, Santiago, 34. 943 630393
Inaki, Gabiria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Itigo Lavado, Ficoza, 943 630639
Itungo Asteigaita, S. Marcial, 9. 943 628934
Itungo, Pza. Urteaga, 4. 943 621059
Jaizubia, Kaskotegi, 11. 943 618066
Jaizubia, Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea, Luis Mariano, 7. 943 624020
Josune, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial, Bidasso, 943 639831
Karrakula, Polig. Leiburatorio, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kortobes, Avda. Iparalde, 30.
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola, Alzuzkaitz, 943 625300
La Bellota, C. C. Txingudi, 943 625300
La Casca, Plaza del Encanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana, Belakoenaga, 92. 943 628447
La Lave, Fuenterabiá, 3. 943 618357
La Rotonda, Junkal Landabibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendilibar, 943 639831
Lagun Artzen, Serapio Mujica, 24. 943 614737
Larun, Javier Esteban Irdan, 5. 943 614011
Lassala, Moutarde Milibena, 2. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 26. 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Irdan, 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Leones, Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri, Bº Bidasso, 16. 943 629977
Manolo, Mayor, 13. 943 621995
Marino, Zubeltzu, 6-Bº Anaka-, 943 615001
Matxinbenta, Pº Colón, 21. 943 621394
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Nición del Jamón, Fuenterabiá, z/g, 943 615066
Mikel, Auzo, Iparalde, 59. 943 628996
Moronda, Fagoteta, 2. 943 621295
Muga, Junkal Landabibar, 36. 943 620071
Naguro Siderria, Gabiria, 13-ventas, 943 634048
Narosa, Auzo, Iparalde, 5. 943 620762
Nerea, Koroñkoti, 19. 943 631914
Nueva, Poligono Soraxarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki Sagardotegi, Pº Ibarrea, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Ertzi Taberna, Andreamariga, 1. 943 622890
Ortzei Cerveceria, Luis de Urquiza, 4. 943 611571
Ozberg, Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986
Pizarra, Edificio Plaza-Anaka-, 943 613924
Patxi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello, Landabibar, 30. 943 630398
Piza Oñen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión, Plaza Encanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Irdan, 943 612856
S. Marcial, Bº Behobia, 26-29. 943 633645
Sirimiri, Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterabiá, 7. 943 616023
Stop, Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza, Lope de Inigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo, Pº Ibarrota, 7. 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Triquetle Borda, Oberlaria, 39. 943 623235
Triquetle, Hº Junkal Landabibar, 38. 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3. 943 618392
Txakola, Larrebitxi, 10. 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Xistia. Fuenterrabia, 8, 943 619317
Virginia. Arbesko Erdura, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Erdura, 5, 943 611992
Wamma's. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (apexin). Zubiaurre, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1, 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1, 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muñiarbe 39, Itziar, 943 199370
Itzapar. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Arriola auzoa, 943 603852

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13, 943 19 9004

Santuarian. Martadi, z/g, 943 199397
Txinburu-Hurri Sideria. Martadi, 943 199389
Txomin. Martadi, z/g, Itziar, 943 199026
Urberu Sideria. Bº Erriogata, 2, 943 199327
Zubikarri Buri Gurri. Muñiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñiarbe, 5, 943 372089
Avenida. Hipódromo erretiroa, 2, 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo z/g, 943 371412
Buggy Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607
Dakara. Nagusia, 8, 943 575859
Epel. Gokaile, 1, 943 362701
Errekaxto. Oria Ertebidea, 4, 943 365557
Golegi. Hiruñide Baiara, 1, 943 361404
Jalál. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berasategui. Lendi, 4, 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu bilbildea, 15, 943 370739
Otegi Sideria. Camino Ilarratubeta, 2, 943 365029
Panpasa Shangai (chino). Pablo Muñiarbe, 3, 943 371893
Potei. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustín, 13, 943 362720
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tai's. Juan de Garai, 1, 943 371605
Txalart Txoko. Zirkuitu bilbildea, 1, 943 370192
Zurpe. Pº Hipódromo 8, 943 366620

// LAZKAO

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

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi ZZ, 943 08 76 74

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

// LAZKOURRI

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI



BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
 Jatetxea
 Egunkero menua
 Karla
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 BARRIO ERREKOA SAMA, GARZITA
 COCINA TIPICA VASCA
 Santa Marina auzoa, 943 73 13 22

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 733622
Benta Lohar. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutabaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10, 943 731457
Katlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8, 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10, 943 731751

MIRANDAOLA

Carta informal y variada y excelentes chulettes
 Parque Mirandaola, 943 73 12 56

Txepetxe. Azkiri, 24, 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, z/g, 943 800666
Bartzelona Esnaola. auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Inautadi. Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 25, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

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

// LEZO

Aizpea Asador. Pto del Santo Cristo, 6, 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdulos frescos
 Tomás Garbizu, z/g, 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekalde Sideria. Bº Gaintzurizketa, 943 490295
Ebernerri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guilleme de Lazon, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35, 943 526590
Iriarte-Etxe. Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Irurtzun. Irurtzun, 60, 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubintzo, 9, 943 521966
Kaialde. Puzentzenare, 6, 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotzarría. Etxe Sabarria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea. Urune, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxeri. Elías Sabarria, 12, 943 527897

Orkidea. Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 490251
Sagardotegia Sideria. Alto de Altamira, z/g, 943 525441
Sahtasa. Ctra. 943 529244
Sorgin Taberna. Guilleme de Lazon, 943 527945
Tiñelu. Zubintzo, 2, 943 527946
Zaldiak. Ayda, Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubintzo, 17, 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 6, 943 755091
Landa. Garagara, 32, 943 756028
Luzakile. Mendarotzabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarotzabal, 2, Garagara, z/g, 943 756072

// MUTIOLA

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

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jarri-Tokki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g, 943 603044
Kalbario. Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Karriak Zaharria. Muelle, z/g, 943 603954
Mirra. Poligono Mirra, 943 603130
Pikua. Bº Laranga, 629 103780
San Juan. Bº Laranga, 13, 943 603167
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
 Bº Altabar, 943 49 07 11

Alhambra. Bº Arraiga, 943 491230
Amazkar. Casa Zametala, 943 492783
Anixeta. Bº Altabar, 943 490306
Arista Asador. Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g, 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10, 943 490066
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491340
Bidehartere Sideria. Arraiga-Núeño, z/g, 943 492101
Bikain. Zuzamabar, 9 Ugaldeho, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuzamabar, 72 Ugaldeho, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
 Puzuboaerrika kalea, 2, 943 49 32 26

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

GURUTZE-BERRI

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

Intxixu Asador. Bº Ugaldeho, 943 491100
Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Elorondio, 20, 943 490021
Irunderrene. Bº Altabar, 1, 943 490535
Isaspi Sideria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kaspe. Tomola, 21, 943 491254
Lala. Landeño, 3, 943 493859
Lintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469, 943 492000
Lushe. Ugaldeho, 943 492101
Marcos. Zelamusi-Polig. Ugaldeho, 943 494390

Masusta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de Mercado con toques actuales
 Iñurria Bidea, 2 (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 491206
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola. Tomola, 2, Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g, 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutz, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai. Bizardi plaza, 2, 943 492120
Toki Auzo. Zuzamabar, 24, 943 490074
Tolare. Tomola, 20, 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Astigarrega Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدuburu Bidea, 15, 943 260531
Zubereta. Bekosoro, 1 (Bº Iruñerria), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kaska, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes Celebraciones
 Ctra. Madrid-Iru, Km. 417, 943 88 19 58

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

Sideria y asador abierto todo el año
 Bº Errekalde, z/g, 943 88 20 49

Garxto. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Luz) 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA
 OSTETXU
 Herriko Plaza, LABERRIA
 Tf. 943 885 829 - Fax 943 884 169

// OÑATI

Arkoze Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikubi. Gantib, 17, 943 782483
Debaterra. Olatu zaharria, 5, 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 1, 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
García. Albeño, 27, 943 782020
García. S. Lorenzo, 29-31, 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305

Etxe Aundi
 hotela-jatetxea
 Solapas para BODAS
 de hasta 200 comensales
 • Recepciones de empresa
 • Menús especiales de fin de semana
 Torre Auzo, 9
 www.etxeauundi.com 943 781956

Hospedaria. Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñitri. Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83, 943 781696
Luis Taberna. Kale Zaharra, 943 782533
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olauxa. Olauxa, 8, 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 1, 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumetregi. Torre Zumetregi, 943 540000
Urbe. Errekalde, 32, 943 781192
Urbako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxio. Urritxio, 19, 943 783479
Urtiaga. Urbirri, 33, 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zortz. Bº Zubilaga, 2, 943 783545
Zumst. Bidebarrieta, 6, 943 716229

GIPUZKOAN NON JAN?

// ORDIZIA

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

ALTAMIRA JATETXEA
ALTAMIRA JATETXEA
- MENÚ DEL DÍA - COCINA TRADICIONAL Y MENÚ ESPECIAL - COCINA TRADICIONAL ELABORADA
Altamirako kirolegunea - ORDIZIA
685 794 755 / altamira@igeri.net

Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023

Haizpe, Gudarian 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 Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangui, Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzería), Pza. Domingo Urnauer, 4. 943 160241
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidrería, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN
ostatu - jatetxea
Sukalde eta oazka berresusatzak:
- Babarrunak - Arrantzak bereizitak
- Arizkoak lehoak - Iratsegarria
- Baserriko olioak - Arrimua
- Erretze berresusatzak - Gazak
Erretze plaza - ORENDAIN - Tf: 943 65 30 40

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nca. 634, km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anbilla, Abesleri, 2. 943 832309
Ardera, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz, Abesleri, 4. 943 831657
Erota, Olaskoetia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Alta Lerbundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Baleria, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kaxolita Asador, Bº S. Martin, 943 831 407
Kolan Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475
Lorezu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Onden, Ortizala Auzoa, 44. 943 830883
Orriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 837511
San Martin Asador, Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarian, z/g. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantxa, San Andres, 13. 943 882822

Asador ITXUNE Jatetxea
- Menú del día (lunes a viernes)
- Platos combinados, hamburguesas...
- Amplio comedor para 100 personas
- Despedidas, celebraciones...
Gabiariela, 14. Tf. 943 16 48 44 ORMAIZTEGI

KUKO
jatetxea
Berjategegi Plaza z/g
Tel: 943 88 28 93 ORMAIZTEGI

// PASAIA

A Coruña, Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbreta, Aranzulain, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola, Eskandian, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalante, 21. Anbo, 943 521552
Botero, Pza. Etreka, z/g. 943 398470
Busturia, Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbel, Ctra. Jaizbel, Donibane, 943 511003
Cantina Pintxos, Camino de Punties, z/g. 943 525525
Casa Cámaras, San Juan, 79. 943 525899
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271
Colradia, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dñi. Hamarreteta, 8. Anbo, 943 511180
Dax, Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra, Eskalante, 1. Trintberpe, 943 404424
Erdibaneta taberna, Arandegi, 8. 943 247246
Ereka, Pablo Enea, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Erretxuz, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Ezer Osa, Eskalante, 9. Anbo, 943 525696
Etxe, Eskalante, 40. Anbo, 943 513362
Ganbara, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Golmerr, Eskalante, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Aranzulain, 8. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintberpe, 943 394026
Izeta, Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 513300
Izorra, Pº Euskadi, Anbo, 943 340164
Izkia, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juntio, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oraso, 8. Anbo, 943 515414
Marisul, Ensalade, 18. Trintberpe, 943 394751
Marxur, Euskadi Etorb., 2. Trintberpe, 943 399062
Marxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Alte, 8. 943 394944
Nicolaosa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pintxulo, Eskalante, 118. Anbo, 943 520770
Romerai, Eskalante, 40-42. Anbo, 943 520032
Tarranta, Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 943 523852
Yola Berri, Plaza Santiaño, Donibane, 943 341353
Ziargoa, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorabon, Ensalade, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkia, Zubiano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador, Ezozta, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoa Etorbidea, 23. 943 751007
Eduzta, Santana, 18. 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

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

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

AGUSTIN - ENEA
Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 6. 943 653649

ALLIRI
Pintxos, bocadillos, platos combinados...
Paseo Alliri, 13 (Junta a RENFE), 943 65 56 94

Amaroz, Bº Amaroz, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 674045
Astesuarra, Herrenos, 18-20. 943 673166

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA
Chulettes de primera y almácen de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arostegieta, 16. 943 673381
Bidebide, Usabal Kirolegia, 943 577573

Botarri
Jatetxea
C/ ORIA Nº2 - TOLOSA
TE. 943 65 49 21
www.botarri.com

Burruntzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia, Gorri plaza, z/g. 943 616685
Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR
GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y TAPAS
AMPLIA CARTA DE VINOS
MAS DE 160 ROTAS
VENGA A PROBAR NUESTRO MARTINI CASERO... (PERPETUA)
Santa Clara, 6 - TOLOSA - 943 01 75 62
www.casajulianertolosa.com

Eguzkitza Sidrería, Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaltz, Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza, Gudari, 14. 943 652941
Fronton, S. Francisco, 4. 943 652941
Gongolatzko Bodegoteia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Iargi, Pza. Gintokas, 1. 943 654229
Iratxo, Pablo Gorrabal, 29. 943 675237
Iruia, Amaroz, 10. 943 119828

ILLARGI
Bar-Delicatessen
* Pintxos especiales
* Distribuidor oficial de Bodegas Astejo & Manzo
Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA
943 65 42 29

irratxo
Pablo Gorrabal 29 TOLOSA Tf. 943 67 80 37
Ertzabatak - Rozabak - Plater konbinatuak
Pintxos - Bokalak - Botiferrak
Hamburguesak - Sandwitchak
Haurtzaleko menua

IRRINTZI
Pintxos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

Isastegi Sidrería, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655755

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, Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aida, Bº San Esteban, 39. 943 651799
Nugica Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nicolas Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Errenteria, 10. 943 016780
Ordizia Berria, Pº Martin J. Iraola, 647 002725
Ore B. Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Plan A, Larramendi, 8. 943 598486
Sausta, Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4, Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trintke, 1. 943 108800
Tolosaidea, N. Irún-Madrid, km.43. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

TRIANGULO
TOLOSA
BONATA DESDEBERRINAR-ENTESALADA BEREZIK
PINTXO AUKERA ZABALAK
PLATER KONBINATUAK - HAZIOAK
* TRIANGULO PLAZA TOLOSA
Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería, Sta. Lucia, 23. 943 655772
Uzturre Taberna, Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalari, Inazabal, 21. 943 330625
Aitua, Bº Lategi, 943 554917
Adara, Bº Gobiuru, 37. 943 552036
Benta, Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi, Bº Gobiuru, z/g. 943 300131
Bosteko, Eratzu, 943 337357
Etxeta Sidrería, Bº Otzarán, 34. 943 556981
Erpioien, Egoien, 26. 943 551089
Guria Sidrería, Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 090977
Galarraga Sidrería, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería, Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Sidrería, Ctra. Urnie-la-Sarrie, 30. 943 365688
Olumane Sagardotegia, Bº Erpioien, 18. 943 556683
Onyi, Pol. Erpioien, 943 555786
PoliDeportivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Sidrería, Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola, Etxubeta Baserria, 943 556981
Zaldunegi, Inazabal, 34. 943 551008

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230



Apain. Iñaurrieta, 18. 943 725887
Aisegin. Barenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796



Etxaburu Merenderoa. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugilegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Arizaga, 18. 943 532292



JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparagirre, 10. 943 721465

Navarro. Iparagirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725859
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anaitza. Zubiarretea, 6. 943 370344
Arretxeta Eretegia. Arretxain Baserria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altezarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxeaste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Iluñe Sideria. Bº Txoko Añde, 943 371649
Iratxo. Borda Beri, 5. 943 3619135
Kuenteno. Utxoko-Atde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugalde, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekania Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Iratzo, 6. 943 361398
Txipi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13. 943 360466
Urdaira Sideria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Añde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Austiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzale. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasako Plaza. 943 691210

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxaboko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558
Txapelund. Berria, 23 bajo, 943 696449
Urritze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 682496
Kixkourue. Otxeta Agroaketa, 6. 943 501086
Nabalzar. Asador, 3. 943 687146
Uruko. Santa Fe, 8. 943 687146
Zubi-Ondo. Santa. Fe, 2. 943 682876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 680044

// ZARAUTZ

AITEN - ETXE

Un clásico de la pañilla al borde del mar
Elkano, 3. 943 831825

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 2. 943 830549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabiku, 10. 943 133457
Bardetxe. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure-Alduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santurbi plaza, 3-4. 943 890138
Kandiela. Torre Luzasa parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Kleru. Azara, 1-3. 943 835807
Kirikilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabiku, 2. 943 890168
Nabarro Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561
Nabarraz. Barren Plaza, 3. 943 13519
Obregon Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txokolondro. Talai Mendi, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Poil. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 9. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzarte, z/g. 943 801293

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udalebeke Plaza. 943 801799

// ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Bañerío de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iratza, 943 147344
Iratza. Erriola Etxea z/g. 943 147067
Katzela. Caserio Katzela, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Hiribidea, 3. 943 147954
Lorentza. Iratza, 9. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txinduri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belarri. Jan. Beibategi Baseria, 943 694800
Elizondo Panbakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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



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

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

// ZUMAILA

Abeji-Leku. Zelai Talasso Hotel, 943 865166
Abegi Sideria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Patxita Etxeberreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Bebbide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143494
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munizoro. Ctra. 69-2835 km 7. Oñena, 943 147683
Talai-Pa. Asador. Faro Zumaila, 943 861392
Talaia. Santigo Auzoa, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutubaga, 8. 943 860571

TTAKON

Pintxos, raciones y Jamón ibérico
Iuztami, 3. 943 86 52 89

Txorrena. Oñika plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaila Hotel. Iratza, 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Etxaloa, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BIDEZAR

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



Hotel Restaurante

Koba Restaurante Etxebarri, ZUMARRAGA, 1. 943 7212 (16.30-20.00). Fax: 943 72 44 74

Ezkioitarr. Pza. Euskadi, 2. 943 722964

Hiriuka Kafetegia. Piedra, 16. 943 721757

Kabia. Legazpi, 5. 943 726274



SAN GREGORIO, 30 (ETXEA). TEL. 943 79 87 66

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



PIEDAD 4 - ZUMARRAGA
saskitaberna@gmail.com

Txurru. Argixo 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 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archelí dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En otoño, Carol nos recomienda el **tupirón** y el **tubarro**, que están en un excelente momento, y nos recuerda que **pronto empezarán los mariscos, besugos... y otros productos ideales para las Navidades**, sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **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**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona... **Ongi etorri!**
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:

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

ELABORACIÓN ARTESANA DE

TXISTORRA:

Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE

MORCILLA:

• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

MERCADO DE LA BRETXA, Pº 17-M (PTE. VIEJA) TF. 661 663 897

Los aceites de oliva de primerísima calidad y las aceitunas artesanas son las dos especialidades indiscutibles de Bretxoliva, el puesto dirigido desde septiembre de 2012 en la Bretxa por Manuel Torres Couto y Aurelia González. En Bretxoliva, espacio premiado por la Cámara de Comercio, encontraremos los aceites de primera prensa y alta gama más renombrados y premiados de todo el estado, con de más de 80 variedades desde Navarra hasta Andalucía, así como algunos aceites de Grecia o Portugal. En aceitunas, cuentan con 67 clases, principalmente de Andalucía. En este puesto, todos los aceites y aceitunas pueden ser catados antes de adquirirlos. Asimismo, cuenta con Antxoas y Pulpo de elaboración artesana, conservas de calidad y pintxos preparados como gildas, matrimonios o pintxos de pulpo. Los productos de Barbate son otro de los fuertes de este local: Mojamás, Huevas de maruca, Huevas de atún, Pintxos de atún rojo con queso...



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ZATOZTE BAKAILAU DENDA: TU "AVITUALLAMIENTO" PARA UNA BUENA COMIDA

JUAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93 - ZATOZTE.BAKAILAUDENDA@GMAIL.COM

Situado en pleno centro de Zumaia y dirigido por **Julian Azkune y Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE es un establecimiento abierto en diciembre de 2013 con una doble finalidad: Por una parte, ofrecer a los zumaiatarras 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, Rias Baixas, Somontano...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering** para eventos o celebraciones.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

Nuestra mejor tarjeta de visita, la **calidad**

- ✓ Carnes de máxima calidad al mejor precio
- ✓ Chuleta de buey, solomillo, ternera, cerdo...
- ✓ Venta a Hostelería
- ✓ Venta directa al público

¡¡Acuerdate de nosotros
en navidades!!



Calle Gurutzegi - Pol. Belartza Pab. 1
20018 DONOSTIA • Tf. **943 31 08 00**

Tienda on-line: tienda.carnesvalentin.com
carnesvalentin@carnesvalentin.com

... y ahora, distribución en exclusiva de los vinos

TUERCEBOTAS

- Tuercebotas Tempranillo blanco
- Tuercebotas crianza Graciano tinto

MEDIEVO

- Cofrade tinto 4 meses en barrica
- Medievo Crianza
- MDV Verdejo

