



Un maridaje perfecto

Martin Perasategui

Familia Belasco
Desde 1580
De Padres a Hijos
BODEGAS Y VIÑEDOS



Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariscos, pescados y gastronomía vasca en un entorno romántico.

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

**TERRAZA CLIMATIZADA
CON VISTAS AL MAR**

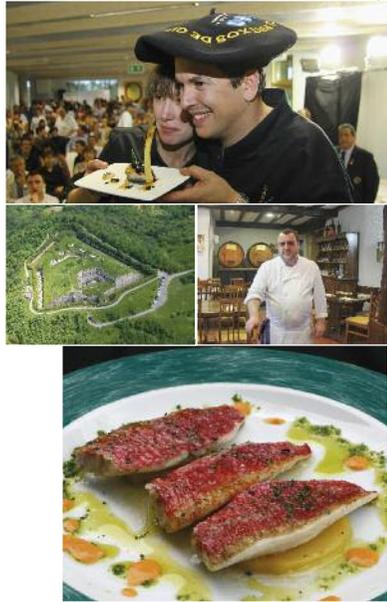
**TERRASSE CHAUFFÉE
AVEC VUE SUR LA MER**

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

WWW.CASAMIRONES.COM

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 5
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Esencia de vid (Dani Corman) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7
- > **herrigoxoak noticiassabrosas**
Feria medieval de Hondarribia
Lur-Lan en Donostia
Feria alimentaria en Hernani
Sagardo Eguna en Pasaia
Día del besugo en Tolosa... 8
- > **erreportajea reportaje**
Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 10
- > **productodetemporada**
El salmón 14
- > **pipileanaldente**
Aldura, en el fuerte de San Marcos 16
Cena de Primavera en Irun 18
Mikel Bermejo, embajador del lechazo ... 19
El sitio del Magüeyal, sabor mexicano ... 20
- > **kartaralacarta**
Altamira (Ordizia) 22
- > **jakitea elkartea**
Etxe-Zahar (Oiartzun) 24
- > **errezetak recetas**
Aldaba (Donostia) 25
Muñoz (Ordizia) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 27
Índice de restaurantes 28
Guía de restaurantes 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

Lomitos de salmoneo asados con patata confitada y aceite de cebollino y perejil.
(Restaurante Aldaba, Donostia)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 25

// Bidasoa3Donostia2

Aún sin apagarse los ecos de la publicación por la revista inglesa Restaurant de la lista de los mejores 50 restaurantes del mundo, con dos locales guipuzcoanos, Mugaritz y Arzak, entre los 10 primeros, y las encendidas críticas de Martín Berasategui hacia la misma, volvemos a estar inmersos en otro acontecimiento gastronómico que si bien está más cercano al gran público, ha tenido mucho menos ruido mediático: el Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos. Este año el jurado se ha decantado por una serie de propuestas menos extravagantes que las del año pasado y parece darse un retorno al producto por encima de trampantojos y subterfugios. Sea como sea, otra tendencia a tener en cuenta es el peso cada vez mayor de Bidasoa en el palmarés mientras Donostia cada vez acapara menos galardones. Este año, de cinco premios concedidos, tres se han ido a la bahía de Txingudi, lo que deja clara la calidad de los cocineros de las ciudades fronterizas y los buenos resultados del trabajo de las asociaciones de la zona como Irun + Gastronomía o la Asociación de Hostelería de Hondarribia que no cesan de fomentar la colaboración entre profesionales y la celebración de múltiples eventos gastronómicos de gran interés.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83 - Fax: 943 73 16 84

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // 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.



¡SIN VOSOTRAS, IMPOSIBLE!

Las siguientes reflexiones son consecuencia lógica de un sonado y reciente acontecimiento que ha tenido como protagonista estelar a una paisana: la cocinera **Elena Arzak**, hija de uno de los chefs vascos más universales. La revista londinense *Restaurant* le había otorgado el premio "a la Mejor Chef femenina del Mundo *Veuve Clicquot*, dentro de la lista de los 50 mejores restaurantes del planeta. Entiendo el galardón también como un homenaje a todas esas mujeres cocineras que, con abnegación y tras mucha pelea, se encuentran en la parte alta del escalafón, que antes era coto exclusivo, de los machitos, y a otras muchas más, anónimas y discretas, que cocinan en sitios menos encoquetados.

Echando una ojeada a la historia, lo cierto es que la preponderancia masculina en las cocinas públicas arranca desde el antiguo Egipto. Posteriormente, la pervivencia de esta supremacía, fiel reflejo de una sociedad patriarcal que reserva a los hombres todas las funciones sociales, se ve agravada con el hecho que las cocinas, como espacio y centro de trabajo, ofrecían condiciones casi tan duras como las de la mina, poco accesibles al mundo delicado y femenino. Las mujeres eran cocineras en su casa o, como prolongación del hogar, en tabernas, casas de comida, figones... Hoy día esto ha cambiado totalmente. Las cocinas se han tecnificado y ya no reina la fuerza bruta, sino la destreza e inteligencia, sin que exista excusa alguna para el machismo. De hecho, por ejemplo, en el Basque Culinary Center y en nuestras escuelas de cocina, hay una equiparación de sexos, sobre todo en lo cualitativo.

Y en la restauración pública suenan también nombres de muchas mujeres. Por poner ejemplos concretos -además de la donostiarra ahora premiada y de la insigne catalana **Carme Ruscalleda**-, añadiéndolos al ámbito más cercano, podemos hablar de **Eva Arguiñano**, del restaurante zarauzitarra de su televisivo hermano, de **Aizpea Oihaneder**, **Amaia Ortuzar** y **Lourdes Rekondo**, de los restaurantes donostiarras Xarna, Ganbara y Rekondo, de **Pili Manterola** del Iribar de Getaria, de **Txaro Zapiain** del Roxario de Astigarraga (inolvidable su tortilla de bacalao) de **Lorea Pérez** (tanto tiempo en el Matteo oiartzuarra), de la mexicana y donostiarra adoptiva, **Karina Espino**, de **Maitte Garmendia** del Maitte lazkaotarra, de la brasileña **Vera Cruz** que comanda la *Josemaritarr* Casa Vergara... Pasando a Bizkaia es, relevante, que el distin-

LAS COCINAS, COMO ESPACIO Y CENTRO DE TRABAJO, OFRECÍAN CONDICIONES CASI TAN DURAS COMO LAS DE LA MINA, POCO ACCESIBLES AL MUNDO DELICADO Y FEMENINO. LAS MUJERES ERAN COCINERAS EN SU CASA.

guido Andra Mari de Galdakao haya situado al frente de sus fogones, por primera vez en su historia, a una mujer: **Zuriñe García**.

Haciendo memoria salen a relucir restaurantes de nivel con tanto peso femenino como el de Casa Nicolasa, en sus inicios, con su fundadora la marquesina **Nicolasa Pradera** al frente, el propio restaurante Arzak con la abuela de la citada Elena, **Paquita Arratibel**, el primigenio Bodegón Alejandro, cuna de **Martín Berasategui** con la madre, **Gabriela**, y su tía **María Olazábal**, así como el Fagollaga hermaniarra con aquella gustosísima cocina elaborada por la madre, tías y la amona -**Josefa Azpeitia**- del vanguardista **Ixak Salaberria**. Tampoco podemos obviar el Alameda de Hondarribia con otra guisandera de lujo, **Julia Ruiz de Arbulu**, abuela del actual chef, el innovador **Gorka Txapartegi**, ni el restaurante Matteo de Oiartzun con **María Luisa Eceiza** que transformó el centenario caserío familiar, (en el que ofició casi toda la vida su amona **María Luisa Goyeneche**) en un referente de la cocina moderna. Recordamos, por supuesto, el desaparecido Panier Fleuri con la única mujer que formó parte del movimiento de la Nueva Cocina Vasca, **Tatus Fombellida**. U otra reina de los guisotes ya jubilada, **Silvi Hidalgo**, madre y abuela de grandes cocineros como **Juan Mari Humada** (Hidalgo 56 de San Sebastián) y su creativo hijo **Sergio** (Hotel Alma de Barcelona).

No debemos tampoco olvidarnos del que fuera restaurante con nombre masculino, el pelotari vizcaíno **Pachicu Quintana**, manejado siempre -en lo que a sus fogones concierne- por dos mujeres, madre y esposa, de Patxi (hijo de Pachicu): **Maritxu Oyarbide**, fundadora de la dinastía culinaria y que falleció más que centenaria y su nuera **Pepita Etxebarria**, que situaron la cocina tradicional vasca -entre otras delicias con su estelar zumukutuna- en un lugar de privilegio.

ESSENCIA
ardodenda

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

DI... VINOS

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



ROSADO CHÂTEAU DE LA REYNAUDIE 2010

A nivel mundial, los franceses son grandes consumidores de vinos rosados y hay algunos de ellos muy famosos. Vinos rosados azulados, brillantes, con gran expresión frutal y muy frescos. También los vinos rosados franceses son rosados elaborados con Cabernet Franc, pálidos y con aromas de frutillas, frambuesas, llenos de vida.

Château de la Reynaudie es un pequeño elaborador de vino de la zona de Bergerac (límitrofe por el oeste con Burdeos) y es el puro ejemplo de dedicación ejemplar a sus métodos y sistemas.

La propiedad de Château de la Reynaudie tiene en su ser tres de las variedades más aclamadas en su zona: merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc. Todas ellas forman parte de la elaboración de sus vinos, donde el rosado se lleva la mejor parte de ese merlot y una porción diferente dependiendo de la añada de las otras dos.

El método de elaboración es por sangrado. Cuando las uvas descan-



CHÂTEAU DE LA REYNAUDIE
D.O. BERGERAC (FRANCIA)

san recién vendimiadas en su depósito con toda la materia sólida, su mosto se deja macerar apenas 6 horas para llegar a ese color tan Fino y delicado (color "piel de cebolla" lo llaman algunos).

Se separa el mosto directamente, sin prensar, de la materia restante que, pese a ser una muy buena materia prima, irá destinada a la elaboración del resto de vinos de la casa.

Un total respeto a su fermentación y un embotellado apurado nos presenta un vino que arrasa en cualquier concurso vinícola al que se presenta, un vino que suele agotarse al poco tiempo de salir a la venta pues su producción es escasa para la demanda que tiene. Un vino ideal para disfrutarlo con ensaladas con frutas como pomelo, piña o mango; pescados, crustáceos o distintos tipos de verduras. Al contrario, si se marida con carnes rojas no se aprovecharán sus cualidades, ya que un rosado es un vino fresco que necesita una comida equivalente.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 11 euros.



Esmeralda
HIGIENE INDUSTRIAL

VENTA Y ALQUILER DE MAQUINARIA DE LIMPIEZA

Polígono Leizotz - Parcela, C2, Nave 5
20140 ANDOAIN

Tf. 943 304 393 - Fax: 943 304 394

www.esmeralda-sl.com

BURP...!

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



GOOD PEOPLE DRINK GOOD BEER (HUNTER S. THOMPSON)

Malta, lúpulo, levadura y agua. Estos son los ingredientes que serán los protagonistas en este espacio, y sobre los que intentaré informar como buenamente pueda.

Os hablaré desde el dios egipcio Osiris a Gambrinus, de leyendas de los antiguos monasterios así como de las nuevas fábricas modernas. También me dedicaré a acercar un poco más todos los secretos de la elaboración artesanal en casa de esta magnífica bebida. Y sobre todo, dedicaré algún que otro artículo a los locales y establecimientos que hay en nuestro entorno.

Primero comentaros que en Euskal Herria ya disponemos de varios artesanos de este sector y que cada vez son más los que se animan a emprender una "Fábrica artesana", como por ejemplo **BAIAS** que se encuentra situada en Oiardo (Álava) o **NAPARBIER** situada en la capital Navarra. Son pues, personas que

empiezan elaborando con mucha ilusión algunos litros para dar a degustar entre sus amigos y paisanos, pero que al paso de unos años van comprando más maquinaria, van encontrando bares y tabernas que les piden más, y si hay buena aceptación llega **el triunfo**.

Ese triunfo cuesta mucho y pocos son los que realmente lo aprecian. Hay que tener en cuenta que el producto que se consigue artesanalmente es diferente: Primero, la materia prima no tiene nada que ver con la industrial. Por poner un ejemplo, unos 200 gramos de lúpulo en flor cuestan entre 9 y 15 € y eso encarece la cerveza comparándola con cualquier marca comercial industrial. Además están **sin filtrar ni pasteurizar**, de ahí esos posos tan auténticos y nutritivos, todo ello sin olvidar lo que más encarece el coste final: la mano de obra.

También os hablaré de los diferentes **estilos**, tipos de cerveza y diferentes países elaboradores, tanto los que tengan una larga tradición, como los nuevos que se están animando.

Finalmente, agradecer tanto a Josema Azpeitia como al resto de colegas de sección por permitirme estar aquí hablando de **CERVEZAS**. Salud!

ESENCIA DE VID

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



SHAKESPEARE Y MI PADRE TENÍAN RAZÓN

Desde hace ya unos pocos años, mi interés por los vinos de Jerez ha ido creciendo de forma exponencial. Recuerdo que cuando me empezaba a gustar el vino, con 19 ó 20 años, los vinos generosos me resultaban realmente desagradables. Todo lo contrario le sucedía a mi padre, que siempre ha disfrutado de una manera especial estos vinos y cualquier momento se convertía también en especial por el simple hecho de abrir una de estas botellas. A menudo solía decirme: "Ya crecerás, ya..."

Son vinos que, para disfrutar la magia que encierran, es imprescindible comprenderlos, saber de qué suelo se nutren, bajo qué peculiaridades geográficas y climáticas se forjan, conocer los misterios de su "velo de flor" y sus sistemas de criaderas y solera... y cómo no, conocer sus gentes, su cultura, sus calles, su gastronomía, sus cantes flamencos...

Ya me lo dijo un buen amigo: "Dani, esto es muy sencillo, cuando vengas a Sanlúcar lo entenderás todo"



Dicho y hecho. Todavía se me ponen los pelos de punta y se me salta alguna lagrimita recordando los momentos pasados hace un par de semanas por tierras sanluqueñas. Un lugar imprescindible para todo amante del vino y la gastronomía. Es más, impregnarse de la brisa de Sanlúcar, debería ser un derecho fundamental de toda persona y por supuesto, sufragado por la Seguridad Social.

Ya lo dijo Shakespeare en su día: "Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría, sería de abjurar de toda bebida insípida y dedicarse por entero al Jerez"

Nada será igual después de Sanlúcar...

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



LA ESENCIA DE LA RIOJA

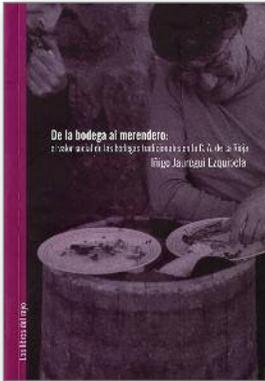
Piedra de Rayo es una pequeña editorial, progresista y comprometida, que trimestralmente publica la revista del mismo nombre, subtitulada "Revista riojana de cultura popular".

El manifiesto editorial de la casa deja clara la "misión" a la que aspiran:

"MOTIVOS TURBIOS

Para una empresa como esta casi no se pueden hallar más que los peores motivos: escarbar curiosidades añejas, buscar rasgos que nos diferencien de nuestros vecinos y glorificarlos porque son nuestros y no de otros, traficar con lo pintoresco. Tradiciones, cultura popular, floclore, etnografía, antropología, etnohistoria. Éstos y aún más nombres se dan a lo que nos interesa, a lo que esta revista va a rastrear en La Rioja SIN SEÑAS

¿Y qué tiene La Rioja de particular? Nuestras señas de identidad son poco categóricas. No las ganamos ni las perdimos en ninguna batalla famosa, no tenemos un padre inmemorial, ni un caudillo invencible, ni un idioma particular, ni siquiera un gorro exclusivo. A lo mejor vivimos en una Comunidad verdaderamente "histórica" que se contenta ser fruto de una historia, en lugar de negarlo o de inventársela.



"DE LA BODEGA AL MERENDERO: EL VALOR SOCIAL DE LAS BODEGAS TRADICIONALES EN LA C.A. DE LA RIOJA"
IÑIGO JAUREGUI EZQUIBELA
142 PÁGS. 8 EUROS
EDITORIAL PIEDRA DE RAYO



"EL VINO RIOJANO... REMUEVE EL SAYAL Y EMPINA EL GUSANO. (ENSAYO SOBRE LA EMBRIAGUEZ DE LA MUJER)"
IÑIGO JAUREGUI EZQUIBELA
228 PÁGS. 8 EUROS
EDITORIAL PIEDRA DE RAYO

Tras esta declaración de intenciones, estaba claro que los responsables de Piedra de Rayo, encabezados por el inquieto **Carlos Muntón**, no se iban a contentar con editar una revista, y a lo largo de los 12 años que llevan funcionando han editado varios libros en la línea de la publicación.

Traemos a estas páginas los dos primeros, obsequiados por los responsables de la casa tras un reciente viaje a Logroño, debido a su relación con el vino y la gastronomía y por el interés que nos han suscitado a pesar de los 10 años pasados desde su publicación. Escritos ambos por **Iñigo Jauregui Ezquibela**, jefe de redacción de Piedra de Rayo, **ambos libros muestran, con profusión de datos, citas y documentación, los profundos cambios que se han dado a lo largo del siglo XX en la cultura del vino en La Rioja.** En el primero de ellos, **"De la bodega al merendero"**, somos testigos de como la elaboración y consumo del vino en las bodegas, un acto popular y presente en todos los pueblos y barrios de La Rioja, se ha convertido en un negocio lucrativo en las

manos de unos pocos, dirigido por el Consejo Regulador de la D.O. Rioja, perdiendo en menos de 100 años todo su carácter popular y quedando totalmente desconocido.

El segundo volumen, **"El vino riojano... remueve el sayal y empina el gusano"** hace un recorrido por diversos textos históricos y literarios, desde los griegos y los romanos hasta nuestros días, para analizar cómo el mundo del vino ha relegado tradicionalmente a la mujer a un segundo plano tanto en lo referente a su elaboración como al de su consumo, castigando socialmente a las mujeres que trataban de rebelarse ante dicha situación.

Ambos libros se leen como si se tratara de una novela y aportan datos sobre una realidad de la que aquí, a muy pocos kilómetros de

distancia, apenas tenemos conocimiento. Pueden ser adquiridos en la web www.piedraerayo.es o en la coqueta librería que la asociación regenta en la popular calle San Juan de Logroño, paraíso del tapeo riojano.



ALBIZTUR-ko HERRI OSTATUA

- > Etxeko sukaldaritz
- > Menua
- > Plater konbinatuak
- > Babarrun janak
- > Ogitartekoak

Udaletxeko arkupeak - ALBIZTUR - Tf: 943 65 25 08

MULTITUD DE ACTIVIDADES EN LA FERIA MEDIEVAL DE HONDARRIBIA

La época estival es propicia para la celebración de mercados al aire libre y las ferias medievales son un punto de encuentro ideal entre productores y clientes o paseantes. Hondarribia celebrará el mercado medieval los días **9 y 10 de junio**, bajo la organización del Departamento de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Hondarribia y Naparbideak. Los puestos se ubicarán en las calles céntricas de la localidad y el horario será el sábado de 12:00 a 21:00 y el domingo de 11:00 a 21:00. El mercado medieval de Hondarribia reúne casi un centenar de puestos de artesanía y alimentación, así como una exposición de utensilios antiguos. También habrá talleres de cerámica, pintura, flores, telar, soplado de vidrio, juegos tradicionales y cadenas de madera. Además, el casco antiguo estará animado por la presencia de títeres, juglares, gaiteros, malabaristas, magos, cuentacuentos, partidas simultáneas de ajedrez y un espacio para el tiro con arco.

Como es tradicional, se celebrará un concurso fotográfico del mercado medieval, certamen en el que cada participante podrá presentar un máximo de cuatro obras (20x30 cms. sin marco ni soporte) y deberán entregarse en sobre cerrado con el título de las obras en su exterior e indicando "Concurso Fotográfico Mercado Medieval 2012". En el interior del sobre, junto con las fotografías, habrá otro sobre donde constará el nombre y



apellidos del autor, número de teléfono y fotocopia del D.N.I. La entrega se realizará en el Ayuntamiento de Hondarribia y el plazo finaliza el 3 de julio a las 13:00. Los premios serán de 500, 400 y 300 euros para el gana-

dor, segundo y tercer clasificados, respectivamente. La entrega de dichos premios se realizará durante la celebración de las fiestas patronales de la localidad.

Más información: 948 350 579

Ferias agrícolas y ganaderas

Deba y Eskoriatza inauguran el calendario de ferias agrícolas para el mes de junio, ya que el **día 2** celebrarán el mercado con venta y exposición de productos locales. En el caso de Eskoriatza, el programa es amplio y contempla la celebración del XV concurso de espantapájaros y el V Concur-

so de queso dentro de un programa organizado por "Arizmendi Ikastola". En Elgoibar, la jornada será doble; el **día 2** habrá venta y degustación de productos agrícolas locales y exposición de ganado local, mientras que el **día 3** la actividad se reducirá a la venta y exposición de productos. Por su parte, Tolosa celebra la tradicional Feria de San Juan con una semana de antelación con respecto a la fecha del patrono. El **sábado 16** será el día para el desarrollo de la XXII feria con exposi-

ción y venta de diferentes productos. El **domingo 24** la feria se traslada a Andoain, con la venta de productos alimentarios y la presencia de puestos de artesanía.

Lur Lan en Donostia

Un año más, la Asociación de Productores Lur Lan organiza, junto al Ayuntamiento de Donostia y ADR Behemendi, la IX Feria de productos de case-

río que se celebrará en la capital guipuzcoana el **sábado 2**. Los productores colocarán sus puestos a lo largo de la calle Loyola y ofrecerán al visitante diferentes productos con Label Vasco y Denominación de Origen.

Más información: 943 69 20 54.

Feria alimentaria en Hernani

El **sábado 2** en Hernani tendrá lugar la feria alimentaria, organizada por la Asociación de Comerciantes y Hosteleros Berriak. En ella, los visitantes podrán disfrutar de la degustación de salchichas, costillas y sidra.

Sagardo Eguna en Pasaia

El **sábado 2** tendrá lugar el Sagardo Eguna en Pasai Antxo, cuya organización corre a cargo de "Alkartasuna Dantza Taldea". Los asistentes podrán disfrutar durante toda la mañana de la sidra servida por los productores participantes y el escenario estará animado por charangas, bertsoariak y txalapartariak.

Bienvenida a la cereza

Tres son las citas que servirán de homenaje a este sabroso fruto rojo durante junio, mes de la cosecha. La localidad labortana de Itsasu celebrará la Fiesta de la Cereza el **domingo 3**, con un programa que será el siguiente: Misa (10:00); Partido de pelota mano en Atharri (10:30); música y aperitivo amenizado por la txaranga de Ezpeleta; Comida popular (13:00); actuaciones del grupo de danza Aitaize y demostraciones y juegos de fuerza. Durante toda la jornada, habrá juegos infantiles, así como puestos de venta de cerezas, productos regionales entre los que destaca el pastel vasco, sándwiches o talos. En cuanto al menú, éste estará compuesto por piperrada de jamón, cordero o pollo con guisantes, queso y mermelada de cerezas. Los precios serán de 22 euros (adulto) y 11 euros (infantil).

La segunda cita será el **día 2** en Barakaldo. La Plaza de El Regato será el centro neurálgico de la fiesta, con la instalación de puestos de venta de cerezas, además de otros productos. Por la tarde, el ambiente estará amenizado por pruebas de Herri kirolak.



Por último, la localidad Navarra de Milagro exaltar la cereza en la feria que se celebrará el **día 12**. A las 10:00 se procederá a la apertura de los puestos en la feria de alimentación y de la cereza. Durante toda la jornada habrá animación con distintas actuaciones musicales, entre las que cabe destacar el espectáculo de jotas, además de la celebración del tradicional concurso de postres y el acto de entrega de las insignias de oro y de los racimos de cereza. La fiesta se prolongará hasta última hora de la tarde.

Feria del besugo en Tolosa

Los días **9 y 10 de junio** se celebrará la cuarta edición de la Fiesta del Besugo en Tolosa. La sociedad Txinparta organiza el doble menú que se ofrecerá en el Tinglado tolosarra el sábado por la noche y el domingo al mediodía, donde este manjar del mar será el protagonista. Dicho menú estará acompañado de anchoas, ensalada, espárragos, postre, bebida y café. Este evento nació con la vocación de intercambio entre la fiesta de la chuleta que se celebra en diciembre en Tolosa y la fiesta del besugo que tiene lugar en Orio. En ediciones anteriores, se han desplazado a Tolosa los parilleros de los restaurantes Katxina, Xixario y Jose Mari de Orio para preparar este pescado. Reservas en teléfono 943 69 74 13 o en el correo electrónico tour@tolosaldea.net.

Mercado medieval de Orereta

Orereta será el escenario de su Feria medieval entre los días **13 y 17 de junio**. Además de la programación referente a la dimensión artesana del evento, los visitantes tendrán la opción de acudir a los puestos dedicados a la gastronomía donde podrán degustar y adquirir diferentes productos. Organizado por Al-andalus, la vertiente gastronómica desplegará una oferta consistente en productos como el queso o el chorizo y puestos de bebidas, de venta de vino y de distintos licores. Más información: 656 82 69 58

Concurso de pinchos en Zumarraga

Los días **15 y 16 de junio** se celebrará el IV Concurso de pinchos de Zumarraga, cuyas dos últimas ediciones se celebraron en mayo y noviembre del pasado año. En el caso de la edición de noviembre, la morcilla fue la protagonista.

Feria de la cerveza en Irura

La Ikastola de Irura organiza la X edición de la Feria de la Cerveza, que se celebrará los días **29 y 30 de junio y 1 de julio**. El evento tendrá lugar en la Plaza San Miguel y los asistentes podrán elegir entre 15 tipos de cerveza. Por su parte, el menú estará compuesto por croquetas, bacalao, txistorra, codillo, pastelitos y queso.

CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA: ¿LA HORA DEL CERDO?



Que nadie piense que con este titular estamos tratando de ofender a nadie. El año pasado titulamos esta crónica "La imaginación al poder" puesto que los primeros puestos fueron acaparados por trampantojos, pintxos, que no eran lo que aparentaban. El primer premio era una kupela con una falsa nuez, el segundo un falso nido con huevos (también falsos) y el tercero, un set de maquillaje de la Señorita Pepis también con un falso pintalabios. Este año, sin embargo, todos los pintxos se limitan a presentar el producto sin

artificios. Con imaginación, eso sí, con fantásticas elaboraciones, pero con menos juegos. Además, y esto es lo más curioso, en tres de los cinco premiados (Danako, Gaztelumendi y Amarako Abadía), el cerdo tiene un gran protagonismo en el conjunto del pintxo. Está claro que el jurado no estaba integrado por vegetarianos. Como todos los años, hemos realizado un recorrido por algunos de los establecimientos ganadores para que nuestros lectores preparen su "hoja de ruta" y pasen a probar estas maravillas en miniatura.

Naiara Abando y David Rodríguez, del Danako, radiantes con su "Lady Txerri" tras hacerse con el Plato de Oro en el torneo celebrado en el Basque Culinary Center.
Fotografía: Juncar Ayerbe Goitia

DANAKO: Plato de Oro

Plaza Antzaran, 14. Irun
Tf: 943 11 89 24

David Rodríguez y su esposa Naiara Abando se hicieron con la txapela principal gracias a 'Lady Txerri', un atrevido pintxo que mezcla sabores tan potentes como el del bacon ahumado con produc-

tos de temporada como la antxoa y la cereza. Al final es lo que tiene la osadía, o no se entiende o sirve para triunfar. Afortunadamente, en este caso ha sido comprendida. Quien se atreva, puede acceder a la receta del pintxo en [http://irunmasgastro-nomia.blogspot.com.es/search/label/1%2BG David Rodríguez](http://irunmasgastro-nomia.blogspot.com.es/search/label/1%2BG%20David%20Rodr%C3%ADguez)



El flamante ganador del Premio Eusko Label, "Baserriko kutxia", obra de Félix Manso y Ángela Basabe del Gaztelumendi de Irun se presenta de esta tentadora manera si es solicitado dentro del menú de pintxos del bar. Bajo el pintxo, aparece el postre del menú, obra de Koldo Salinas.

(Fotografía: Ritxar Tolosa)

>> Pintxoak maite dituzu? "La Senda del Pintxo"-k txoratuko zaitu (ikus 53. orr.)



GAZTELUMENDI-ANTXON:
Premio Eusko Label

Plaza San Juan 3, Iruñea
Tf: 943 63 05 12

Esta pareja de hosteleros se hizo el año pasado con el Plato de oro del tomo gracias a su pintxo "No toques los huevos". Esta vez han suavizado el nombre del bocado titulólo "Baserriko Kutixia". El pintxo en cuestión consiste en un ravioli de carrillera estofada envuelto den una rodaja de cerdo vasco provisto por Patxi Larrañaga. Todo ello va cubierto de guisantes de lágrima de Hondarribia, concretamente del caserío de Helen Agirre Berrueta, y se acompaña de salsa de cebolla dorada, perretxikos... ¿Cómo no va a llevarse el Eusko Label un pintxo en el que todo es vasco? Los autores, los perretxikos, los guisantes, el cerdo, el proveedor del cerdo... Gora Euskal Herria! Aprovechen, porque este pintxo estará de promoción en el Gaztelumendi al fantástico precio de 1 euro hasta el 7 de junio.

Arriba, Félix Manso y Ángela Basabe luciendo txapela (vasca, noski) frente al Gaztelumendi. El rapero junto a estas líneas no es Will Smith, es Carlos Nuez junto a su compañero David de la Calle, los más chulos, perdón, los más originales del concurso

GOXODENDA:
Premio a la originalidad

San Pedro 79, Hondarribia
Tf: 943 64 19 52

David de la Calle y Carlos Nuez siguen dando rienda suelta a su espíritu travieso y transgresor en la cafetería restaurante Goxodenda. En este caso, se metieron al jurado en el bolsillo con su pintxo

"Planta parece, cuajada es", consistente en una cuajada de ventresca de atún con una jalea de sidra, junto a un polvo de aceitunas negras deshidratadas que simulaba la tierra, todo ello presentado en una pequeña maceta. La maceta al final va a resultar metafórica, porque hay que sembrar y plantar para luego recoger, algo de lo que, nos consta, sabe mucho el bueno de Carlos. Zorionak!!





HIDALGO 56: Plato de plata

Pº de Colón, 15 (Gros) - Donostia. Tf: 943 27 96 54

Juan Mari Humada y Nubia Regalado están de racha. Además del plato de plata en el torneo de pintxos, acaban de ser elegidos mejor barra de pintxos de Gipuzkoa en los premios Más Gastronomía. Su pintxo es una tarta de queso de pastor de Idiazabal ahumado al instante acompañado de galleta en polvo y coulis de frambuesa. Una auténtica delicia.

AMARAKO ABADIA: Plato de bronce

Autonomía, 9 (Amara Zaharra) - Donostia. Tf: 943 45 83 72

Poco sabemos de este curioso bar de la plaza Easo pero le vamos a hacer más caso a partir de ahora. Antiguamente conocido como Asador Jaizkibel, dirigido hace más de 4 años por Kruz Maria Larrañaga y especializado en albóndigas, presenta sus paredes cubiertas por libros que los clientes pueden llevarse siempre que los devuelvan o los cambien por otros. Han triunfado en el campeonato con el pintxo “Miniguiso agrídulce de euskal txerri”, que ya está disponible en barra.

Ariba: Juan Mari Humada y Nubia Regalado en su preciosa barra de pintxos destapando las esencias de su tarta de queso (Fotografía: Ritxar Tolosa).

Abajo: Fachada e interior del inclassificable bar Amarako Abadia, sito en plena plaza Easo.

(Fotografía: Amaia García - <http://bookhunterblog.wordpress.com> -)



EL SALMÓN: EL PEZ MÁS APRECIADO DEL BIDASOA

Los ríos Adour y Bidasoa, y el afluente de este último, Endara, son las únicas aguas de Euskal Herria donde habitan salmones. Después de hacer el viaje de regreso desde Groenlandia, se reproducen y vuelven a su río de origen para morir. Sin embargo, y a partir de que en el año 1982 no se atrapara ni un solo salmón en el Bidasoa, se emprendió la labor de repoblar de salmones el Urdazuri. A pesar de que los pescadores no pueden atrapar a lo largo de la temporada más que cien salmones, a mediados del mes de marzo, cuando se suspende la prohibición de pesca en nuestros ríos, muchos son los pescadores que se dirigen a Santesteban a las orillas del Urdazuri en busca del preciado pez. A pesar de ser muchos los pretendientes, son pocos los que consiguen hacerse con algún ejemplar y, de cualquier manera, cada uno de ellos no puede llevarse a casa más que uno.

La carne de este pescado azul es rojiza, firme y muy sabrosa, y resulta delicada y suave al paladar. Su color varía del rosado al rojo oscuro. Admite una gran variedad de recetas pero, sobre todo, tratamientos culinarios sencillos. Así, resulta delicioso para ser asado a la parrilla, también en caldo corto, hervido al vapor o a la plancha. Además, se suele usar para acompañar revueltos, tortillas y arroces. El principal secreto de la receta del salmón del Bidasoa radica en su limpieza. Lo importante es limpiarlo totalmente eliminando tripas y sangre, sin hervirlo nunca, para lo cual y a través del orificio anal, hay que extraer todo el vientre y la sangre. Casi todo el salmón que consumimos es de piscifactoría, casi obligatoriamente, ya que por el primer salmón atrapado en el Bidasoa se pagan verdaderos dineruales. Uno de los viveros más importantes de Euskal Herria es el de Oronoz-Mugaire en Navarra.

Desde la Prehistoria

En las cuevas de Ekain de Deba hay un salmón dibujado en una de las paredes, lo que demuestra que ya en la prehistoria nuestros antepasados pescaban y comían salmón. Se trata de una silueta entera de 55 cm de un salmón pintado en negro. Para representar el ojo, el autor o autores del mismo se valieron de un agujero de la misma pared. Antiguamente el salmón abundaba en los ríos y arroyos de Euskal Herria. En el Baztan existe actualmente una leyenda que cuenta el nacimiento de Olentzero, según la cual el salmón era el pez que en mayor estima tenía la diosa Mari, ya que por ser éste un pez que hacía largos recorridos a lo largo de muchos mares, le solía contar historias que se sucedían en un extremo y en otro del mundo.

KABIA UNA SORPRESA EN ZUMARRAGA



Aunque viene reseñado en las más prestigiosas guías gastronómicas estatales e internacionales, Michelin incluida, son muchos los guipuzcoanos que aún desconocen la existencia de este acogedor y sorprendente restaurante en Zumarraga. Esto es debido en parte a la personalidad tímida y discreta de su chef, Juanma Hurtado, un urretxuarra poco proclive a destacarse en los medios que prefiere volcar sus energías en la creatividad con la que adorna todos los platos que surgen de sus fogones. Un fiel y constante equipo local en cocina y sala ayudan a afianzar una trayectoria que, con más o menos intensidad no ha dejado de ser ascendente desde el día de su inauguración.

www.restaurantekabia.com

ENSALADA DE SALMÓN Y CENTOLLO CON ESPINACAS





Juanma Hurtado

RESTAURANTE KABIA

Legazpi, 5 / ZUMARRAGA / Tf. 943 72 62 74



Ingredientes (para 4 personas)

800 g de salmón
200 g de espinacas
16 espárragos verdes
160 g de centollo desmigado
Un bouquet de lechugas
Vinagreta de tomate

Elaboración

Previamente a preparar la ensalada, marinar el salmón en agua de mar con un chorrito de vinagre durante un par de horas aproximadamente.

A la hora de montar la ensalada, templar el salmón a 60 grados con cuidado de que no se le vaya su color rosado.

Por otra parte, escaldar los espárragos y las espinacas, cada uno por su lado, y a continuación saltearlos en una sartén.

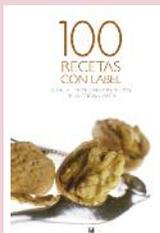
En cuanto al centollo, cocerlo y desmigarlo con cuidado para que no contenga restos de la cáscara o piel.

Finalmente, disponer el bouquet de lechuga y los diferentes ingredientes al gusto de cada cual y terminar aliñando la ensalada con una vinagreta de tomate.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



“Cocina con producto de temporada”, es

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



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com



ALDURA: HISTORIA, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

Por increíble que parezca, gran parte de los donostiarros y la mayoría de los habitantes de la provincia no han pasado todavía por el **Fuerte de San Marcos**, un bastión defensivo construido con motivo de las guerras carlistas allá por 1888.

Este enclave no sólo nos ofrece un monumento de gran interés histórico y arquitectónico, sino **las vistas más espectaculares a las que se puede acceder en muchos kilómetros a la redonda**. Desde lo alto del fuerte se observa de manera privilegiada, cual si estuviéramos asomados en un balcón, toda la bahía donostiarra, el puerto de Pasaia en todo su esplendor y los municipios que lo rodean (Pasaia, Lezo, Errenteria...), la hermosa zona de Oiartzun y Peñas de Aia, así como el macizo de Jaizkibel y la comarca del Bidasoa.

Pero las vistas no son el único aliciente del Fuerte de San Marcos. Este monumento cuenta, desde su reforma, con el impresionante restaurante Aldura, dotado de varios **comedores privados** con capacidad para 12, 20, 35 y 60 comensales, un comedor general para 80 y unos grandes salones para eventos y bodas hasta 300 personas. Todos los comedores cuentan con paredes de piedra y la acogedora decoración les dota de una especial elegancia.

Desde enero de 2008, este restaurante está dirigido por **Dominique Dupouy** y **Sergio Suárez**. Sergio es de Errenteria y se dedica al servicio de sala. Dominique, por su parte, es de las Landas, concretamente de Capbreton, y se encarga de supervisar la cocina. Antes de hacerse cargo de Aldura, ha trabajado en hostelería en ciudades como Lyon, Dax, Grenoble, Hossegor... o incluso en Guadalupe o Tenerife. Su origen se refleja en los platos, entre los que podemos encontrar opciones de marcado carácter francés como el *Confit con salsa de Oporto*, la *Ensalada de pollo a la mostaza*, el *Tourmeau de ternera sobre salsa de Oporto con foie*... Hay que indicar que los platos de Aldura no son constantes, pues en vez de una carta, en este restaurante se ofrece un **menú a precio fijo** que va variando en función de la temporada y el mercado. El precio del menú es de 18,50 euros de martes a viernes, y de 27 euros el fin de semana. En los dos casos, el precio incluye el café, la bebida

y el IVA. Se trata de una gastronomía elaborada, suculenta y muy bien presentada, servida en generosas raciones.

Otros ejemplos de platos que podemos encontrar en el menú de Aldura son *Calabacín relleno de carne sobre crema de foie*, *Timbal de espárragos sobre crema de piquillos*, *Dorada al horno con refrito tradicional*, *Bacalao confitado con crema de ajo con piperrada*, *Cochinillo al horno*, *-saquti de carrillera con hongos*, *Torrija caramelizada con helado de vainilla*, *Tiramisú*... y si que hay un plato fijo que habitualmente puede encontrarse todos los fines de semana: el exquisito **Cordero al horno**, que ya cuenta con fieles incondicionales que suben a menudo a degustarlo. Hay que subrayar que los fines de semana conviene reservar la mesa.

El restaurante Aldura abre sólo los mediodías, y el lunes cierra todo el día. De todas formas, Sergio y Dominique ofrecen la posibilidad de abrir para cenas concertadas para grupos. Asimismo, **para las comidas familiares se ofrecen los comedores privados** sin que ello suponga ningún coste añadido. También es posible en el caso de grupos encargar un menú concertado al gusto a partir de 27 euros, tomando como base el menú de fin de semana y añadiendo, en caso de deseárselo el grupo, diferentes entrantes.

Y no se puede dejar sin mencionar la **terrazza** del local, situada en el centro del



Arriba: Dominique y Sergio en uno de los elegantes salones privados con que cuenta Aldura. Junto a estas líneas, vista aérea del Fuerte de San Marcos, en cuya plaza central se halla ubicado este restaurante



fuerte, que en verano resulta especialmente atractiva y que ofrece un **juego extraordinario en las bodas**, pues admite una utilización musical a todo volumen sin molestar absolutamente a nadie.

Para acceder a este espectacular restaurante hay que tomar la Autovía A-1 en el tramo que une Irún con Donostia y en la salida ERRENTERIA / PASAIA, ir siguiendo las indicaciones de "Beraun" hasta encontrar los paneles que nos guiarán directamente al Fuerte de San Marcos. El buen tiempo de los meses de primavera y verano hace aun más recomendable la visita a este local, lleno de alicientes gastronómicos, históricos y paisajísticos.

ALDURA

Fuerte de San Marcos. ERRENTERIA

Tf.: 943 52 22 71



Arriba: Varias vistas de los salones y comedores de Aldura, así como dos muestras de los atractivos y elaborados platos que podemos encontrar en sus menús: Saquito de carrillera con hongos y Calabacín relleno de carne con salsa de foie

EL GRUPO IRUN + GASTRONOMÍA CELEBRÓ UNA “CENA DE PRIMAVERA” EN EL RESTAURANTE IBAIONDO



El pasado 19 de abril fue el día elegido por el grupo IRUN + GASTRONOMIA para llevar a cabo la última de las cenas de gastronomía que han venido celebrando a lo largo de los últimos meses. El escenario, esta vez, fue el restaurante Ibaiondo (C/ Jose Joaquín Tadeo Murguía, 1), dirigido por Óscar Sierra y Malen Merino.

Los cocineros de IRUN + GASTRONOMIA propusieron un recorrido por nuevos platos, creativos e imaginativos, en base a argumentos frescos con productos de temporada, con los que compusieron, en sus propias palabras, “un menú alegre que corresponde a una estación como la primavera, que renueva ilusiones”. Pocas veces unas palabras fueron tan premonitorias. Casi dos meses después, dos de estos locales, Danako y Gaztelumendi, se hicieron, respectivamente, con el primer premio y el premio al Label Vasco en el concurso de pintxos de Gipuzkoa. (Ver páginas 10-13).

Para esta ocasión, el restaurante Ibaiondo recibió para el maridaje del menú la ayuda de a los vinos de Bodega Inurrieta, que está situada en Falces y que data del año 2002. Una bodega joven que elabora unos vinos de gran calidad.

Como viene siendo habitual, la cena cosechó un gran éxito por parte del público irunés, que no pone ningún reparo en acudir masivamente a estas exquisitas cenas.

Arriba, cuatro de los platos que pudieron degustarse en la cena de Primavera: “Ibarla” de Carlos Sagastizabal (La Agrícola), “Movimiento” de Félix Manso (Gaztelumendi), Lomo de merluza con crema de cebollino y compota de Granny Smith, de Óscar Sierra (Ibaiondo) y Kokotxa de basatxerri de Iñaki Barros (Harria). Abajo, los miembros de Irun + Gastronomía celebran la festividad de San Marcos con la tradicional opila.

Fotografías: Juncar Ayerbe Goitia



MARINA BERRI CUENTA CON UN “MAESTRO ASADOR”

La Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León celebró durante el pasado mes de abril los Encuentros Gastronómicos del Lechazo Asado en varios restaurantes del estado. El 12 de abril, tuvo lugar uno de dichos encuentros en el restaurante Marina Berri, de Zumaia. El acto contó con la presencia de los máximos representantes de la asociación y a lo largo del mismo el chef y propietario del establecimiento, **Mikel Bermejo**, fue nombrado Maestro Asador. De esta forma, la Asociación de asadores premiaba a un cocinero que ha desarrollado su carrera en Euskal Herria pero que no olvida sus orígenes y actúa como un verdadero embajador de su pueblo natal, Sacramenia, situado en Segovia, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Así, el lechazo magistralmente asado que se sirve en Marina Berri es de Sacramenia, y se asa en horno de leña empleando siempre piezas que cumplen las características reguladas por la Indicación Geográfica de Castilla y León, a saber, que los lechazos se hayan alimentado exclusivamente de leche materna, que hayan sido sacrificados en un plazo máximo de 35 días tras su nacimiento y que su peso no exceda los 7 kg. en canal.

Es, por tanto, todo un placer disfrutar de este lechazo en Marina Berri, un restaurante que engaña con un exterior excesivamente sobrio y frío y que, al penetrar en él nos obsequia con una cálida y cuidada decoración de estilo rústico en su planta baja, destinada al servicio de carta y menús, y unos soberbios comedores para banquetes con extraordinarias vistas al puerto de Zumaia en su planta superior, que puede acoger celebraciones hasta 250 personas.

Mikel Bermejo, es un cocinero apasionado con una dilatada experiencia adquirida de la mano de grandes chefs como Paul Bocuse, Juan Mari Arzak, Ignacio Muguruza o Karlos Arguiñano. De hecho, a lo largo de casi 20 años fue el jefe de cocina del restaurante que este último regente en Zarautz. En Marina Berri, Bermejo ofrece una **cocina tradicional honesta, bien elaborada e impecablemente presentada, con unos platos en los que muestra su amor por los productos de su tierra natal y los de su tierra adoptiva.** Ensalada de ventresca sobre tomate y balsámico. Arroz caldoso con bogavante irlandés, Lomo de bacalao en costra sobre marea roja, Manitas de lechazo como la hace mi madre, Pecado original... son algunas de las tentadoras propuestas de una carta de temporada que también ofrece interesantes propuestas de menú.

RESTAURANTE MARINA BERRI

B° Santiago, nº 1 - ZUMAIA

Tf.: 943 86 56 17. www.marinaberri.com



Arriba, imágenes del acto en el que Mikel Bermejo fue investido Maestro Asador por la Asociación del Lechazo de Castilla y León. Abajo, 6 platos que muestran la mezcla de modernidad y tradición del chef: Crêpes crocantes de morcilla del pueblo, Degustando Zumaia en el plato, Ravioli de cigala y txangurro sobre crema de marisco, Rape asado con su refrito, Lechazo de Sacramenia y Torrija con helado (Fotografías: Pedro Moreno)





EL SITIO DEL MAGÜEYAL: SABOR MEXICANO

Se mire por donde se mire, El Sitio del Magüeyal es un lugar diferente, una excepción en la Parte Vieja, bastión del más puro clasicismo y la gastronomía más tradicional. Este local, escondido al fondo de la calle Fermín Calbetón y dirigido desde hace más de 6 años por Maite Martín huye de dicha tradición para ofrecernos un espacio cálido e informal en el que podemos comer, cenar, tomar unos cócteles o simplemente picar unas raciones acompañadas de unas cervecitas mientras disfrutamos de la agradable música lounge y chill-out que brota de sus altavoces.

Nueva carta con gastronomía mexicana

Este restaurante cuenta desde el año pasado con una nueva y variada carta en la que cobra especial importancia la **gastronomía mexicana**. Así pues, la nueva carta se nos presenta dividida en los siguientes apartados:

- **De pikoteo:** Destacan platos como los Jalapeños rellenos con queso Cheddar (ojo, algunos pueden llevar "sorpresa"), las Patatitas charras, el Arroz sitio, acompañado de frijolititos, salsa taco y totopos de maíz, o la amplia variedad en Nachos: Nachos con queso, Nachos gringos, Nachos al estilo Sonora, Nachos de Puebla... quien no se decida siempre puede optar por la socorrida Degustación de nachos. Por supuesto, no faltan las ensaladas como la de pollo con aguacate y nueces o la Ensalada sobre crujiente de queso de cabra.

- **Envueltos:** Con ejemplos como las Enchiladas, Burritos, Tacos, Quesadillas, Tortas y Chimichanga. Pura variedad 100% mexicana.

- **Las carnes del Sitio:** Con sugerencias como la Pechuga Santa Mónica, las Fajitas de pollo o res, los Alambres o la sugerente "Parrillita", compuesta de costilla, pollo, brocheto y chorricito criollo, acompañados de gajos de patata. También nos podemos dejar tentar por platos recientes como el Brocheto, un filete ruso al estilo del sitio, gratinado con mozzarella y acompañado de gajos de patatas fritas, chili carne, arroz y tortilla mexicana. Y quien quiera chuparse los dedos, no tiene más que recurrir a un plato ya clásico, las Costillas del magüeyal, confitadas en salsa baracoa.

Todos los platos, además, pueden ser acompañados de diferentes salsas, tanto suaves como picantes, chiles mexicanos, frijoles, arroz, guacamole, diversos tipos de patatas fritas, pan de ajo, tortilla mexicana...

Todo ello sin olvidar la atractiva variedad de **postres y cócteles** que ofrece este local. Entre los postres, destacan las tartas elaboradas por Tartería Artesana Squarccia, con ejemplos tan tentadores como Brownie amarmolado con helado de vainilla o Tarta de chocolate negro rellena de chocolate blan-



Arriba: Maite Martín, la cara más visible de El Sitio del Magüeyal, nos invita a disfrutar de uno de los múltiples cócteles que ofrece su carta. En la página contigua, diversos platos de la extensa y colorista carta de este restaurante y una serie de vistas del amplio comedor con que cuenta en la planta inferior.



co y albaricoque. Otros postres a tener en cuenta son los Crêpes rellenos de dulce de leche casero, la Mousse de mango con sirope de frambuesa o un postre que da miedo pedir: Muerte por chocolate.

En cuanto a los **cócteles**, pocos locales en la Parte Vieja nos ofrecerán la variedad de El Sitio del Magüeyal: Margarita de limón, Margarita de mango, Tequila Sunrise, Coconut, Alexandre, Samoa... así como una selección de cócteles sin alcohol y batidos naturales espumosos. Sin duda, la mejor manera de empezar o terminar una buena comida.

Además de estos platos, en El Sitio podemos optar de lunes a viernes por un **Menú del día** al competitivo precio de 9,95 euros, dos **Menús de noche**, de lunes a jueves, al precio de 12,95 y 13,95 euros respectivamente. Y para los más pequeños, siempre está disponible el **Menú infantil** por 10,95 euros.

Diferentes espacios

La amplia oferta gastronómica de El Sitio puede ser disfrutada en su comedor principal, al nivel de calle, o en su "oculto" comedor inferior, cálido y discreto. En cualquier caso, cualquiera de ellos está lleno de diferentes tokitos que aseguran los mínimos necesarios de intimidad y privacidad a pesar de que el local se encuentre lleno. Además, desde el año pasado este establecimiento cuenta con una atractiva terraza en la Plaza Lasala, ideal para los días de buen tiempo.

EL SITIO DEL MAGÜEYAL

Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), DONOSTIA
Tf.: 943 42 48 66



>> Pintxoak maite dituzu? "La Senda del Pintxo" -k txoratuko zaitu (ikus 53. orr.)



ALTAMIRA: SABOR CATALÁN CON VISTAS AL “CAMPO”

La de **Juanan Jiménez** no es una cara nueva en el original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira, en Ordizia. De hecho, hace cinco años llevó durante toda una temporada las riendas de este local al que ha vuelto tras trabajar varios años en Tolosaldea, concretamente en los ostatus de Leaburu y Belauntza, local éste último que todavía dirige a nivel de cocina y gestión.

Juanan es natural de Tossa de Mar, Girona, y proviene de una familia que gestionaba varios restaurantes en la localidad costera, lo que le llevó a aprender el oficio desde muy joven. Posteriormente terminó de formarse en algunos de los mejores restaurantes de Catalunya hasta que el destino le trajo, por motivos personales y familiares al Goierri, zona en la que se ha integrado totalmente, incluso a nivel lingüístico.

Juanan sabe mucho de cocina, y así lo atestigua el cuidado de sus presentaciones y lo sabroso de sus platos. En Altamira, esto se traduce en un atractivo **menú del día** por 10 euros en el que encontraremos, en función del mercado y la temporada, platos como Ensalada templada con pollo, Manitas de cerdo, Carrilleras en salsa, Carne o pescado fresco a la plancha... El fin de semana se sirve un **menú especial** por 21,50, compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. En este menú, o en los menús concertados que ofrece para grupos a partir de 25 euros, es donde este chef se suelta la melena, con platos tan tentadores como Carpaccio templado de hongos,

Entremeses de marisco, Solomillo de ternera en salsa de arándanos y foie, Biscuit casero de avellanas o almendras tostadas... **La influencia mediterránea de este cocinero queda también patente en platos como la generosa Parrillada de pescado, la Crema catalana, o los arroces, que Juanan domina a la perfección.** Destaca el exquisito Arroz de bogavante, pero también triunfan el de Carne con setas, el de Marisco, etc...

La filosofía de Juanan es **ser muy flexible con el cliente, tanto en el precio como en la cocina**, ofreciendo desde un menú clásico hasta los platos más vanguardistas. Para los amantes de los vinos, su carta ofrece una pequeña pero cuidada selección elaborada por los responsables de Basoa Banaketak, con interesantes referencias de Rioja, Ribera de Duero, Toro, etc... Esta oferta se completa con una cuidada cubertería y un comedor dotado de enormes cristalleras que le aportan gran luminosidad, y unas originales vistas directas al campo de fútbol de Altamira.

Altamira cierra las noches de lunes a jueves y los domingos y festivos. En cualquier caso, el bar sí permanece abierto los fines de semana, desde las 9 de la mañana, al igual que todos los días laborables. Los menús concertados también pueden ser encargados entre semana.



ALTAMIRA JATETXEA

Altamirako Kirolgunea. ORDIZIA
Tf.: 685 79 47 55



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: GUIÑOS VASCO-MEDITERRÁNEOS Y DETALLES DE TEMPORADA

Siempre es un placer sentarse a la mesa de la mano de Juanan Jiménez. Esta vez, además, lo hacemos acompañados del agradable servicio de la azeiteira **Nati Agirre**, que complementa a la perfección su oferta gastronómica.

1.- Esqueixada de bacalao con gazpacho de fresas y albahaca: Juanan trabaja muy bien el pescado. Una buena muestra es esta esqueixada, plato muy habitual en la zona de la Costa Brava, en el que el bacalao ofrece una textura cercana a la del marisco. Es un entrante fresco y fácil de comer, ideal para la temporada veraniega.

2.- Ensalada de queso fresco de Mahala con antxoas y vinagreta de regaliz rojo: La original vinagreta de regaliz rojo, que hace que de vez en cuando nos encontremos con un desconcertante sabor dulzón entre los dientes, aporta el toque divertido a un plato clásico, pero sabroso y consistente como pocos. Tanto el queso de Mahala como las antxoas son de calidad probada y el conjunto satisface por su armonía y sabrosura.

3.- Tronco de merluza con ajos tiernos y txanpis: El toque genial de la plancha, que hace que el tronco quede crujiente por fuera y el interior fundente y jugoso, hace que este plato simple en apariencia nos maraville. La merluza es uno de los

platos tradicionales que encontraremos todo el año en el menú de Altamira, aunque la presentación y la guarnición variará en función de la temporada. Ahora es tiempo de ajos frescos, pero a lo largo del año la podemos encontrar acompañada de almejas, o de otros productos de estación.

4.- Mar y montaña de albóndigas y gambas con crujiente de rúcula: Como buen catalán, Juanan siempre ofrece la posibilidad de degustar un mar y montaña, una fórmula que incomprensiblemente no es imitada por los cocineros de nuestro entorno. Suculento, jugoso y cargado de sabor, toque el mar y montaña que toque, siempre es una buena excusa para acudir a este local.

5.- Mosaico de frutas con coulis de fresas y frutos del bosque: No es habitual que en este tipo de degustaciones se sirva fruta. En cualquier caso, la forma en que se presenta en Altamira, cortada en finas rodajas hace que disfrutemos con este plato tanto como con los postres más elaborados.

6.- Carpaccio de fresas con halado de vainilla de Madagascar: Las fresas hacen acto de presencia por tercera vez en la degustación, y es que el producto de temporada es primordial en la cocina de Juanan Jiménez. Broche de oro a una degustación alegre, sabrosa y colorida como pocas.

ETXE-ZAHAR: EL CAPRICHU DE XABIER ZAPIRAIN

Además de ser un gran cocinero, **Xabier Zapirain** es un gran caprichoso. Solo hay que darse una vuelta por el establecimiento familiar en el que ha desarrollado su vida como cocinero, el hotel **Gurutze-Berri**, para comprobarlo. Mientras el resto de los mortales volvemos de nuestros viajes con recuerdos como una camiseta, una cajita de repostería, una pieza de porcelana... intentando que nos entren en el equipaje de mano, Xabier se trae a casa estatuas de leones de mármol como caballos de grandes, por poner un ejemplo. Podríamos hablar también de su extraordinaria colección de vinos, de los hongos gigantes que adornan el jardín del Gurutze y su historia... pero en esta ocasión hablaremos de su último capricho: el restaurante Etxe Zahar.

Este local está enclavado en pleno centro de Oiartzun, a un paso de la plaza, en una de las pocas calles auténticas que quedan en un casco excesivamente castigado por las carreteras y las promociones urbanísticas, en los bajos de la vieja casa siempre conocida como Etxe-Zahar y que ha pertenecido de toda la vida a la familia de Xabier.

De hecho, el local hoy ocupado por el restaurante perteneció en parte a su padre, que lo compartía con sus hermanas. Este espacio corrió todo tipo de pases, desde taller mecánico hasta convertirse en un restaurante que comunicaba por dentro con el bar Arbide, hoy llamado Miren, también entonces en manos de los parientes de Xabier.

Pero aunque la casa siempre ha pertenecido a la familia, el bajo fue en su día vendido a **Elias Argote**, que dirigió en él durante varios años el primer restaurante Kaskazuri. Posteriormente el local cambió de manos y acabó convirtiéndose en un local de venta de comida precocinada. Cuando su último propietario comentó la posibilidad de deshacerse del mismo, a Xabier le bastaron dos días para tomar la decisión de hacerse con él. Al fin y al cabo en este bajo y la casa y la calle que lo rodean están sus raíces.

Cocina sencilla y tradicional

Ahora Xabier se divide entre Gurutze Berri donde sigue dirigiendo la cocina apoyándose en el equipo de trabajo con el que ya contaba y Etxe Zahar donde se encarga personalmente de cocinar y dirigir el negocio hasta que este pueda seguir rodando sin su presencia continua. Al fin y al cabo, un viaje de cinco minutos en coche hace que pueda desplazarse cómoda y rápidamente entre ambos establecimientos. **En Etxe Zahar, Xabier Zapirain nos muestra su cara más tradicional, con una carta corta y sencilla que nos permitirá comer opíparamente por un precio que generalmente oscilará entre 20 y 30 euros.** En nuestro caso, arrancamos con unas untuosas croquetas de bacalao y un plato de embudito, para pasar a una de las más exquisitas Tortillas de bacalao (foto 1) que hemos probado en mucho tiempo, jugosa, bien cuajada, con una gran cantidad de pimiento y cebolla caramelizada. Seguimos con unas Kokotxas que pueden solicitarse al pil-pil, rebozadas o de manera combinada, un plato con el que Xabier ya muestra hace tiempo su maestría en Gurutze Berri. Continuamos con un Timbal de langostinos al curry, un plato que se sale de la tradición que impera en Etxe-Zahar y con el que Xabier hace un guiño a la cocina



na internacional, otro de los recuerdos que se trae de sus múltiples viajes y que tiene su reflejo en unos cuantos platos del hotel.

Pasamos al Cogote de merluza a la plancha (foto 2), fresco y perfectamente hecho, un plato que, comentamos, da pena terminar. Y terminamos, por pura gula, con una Chuleta (foto 3). La chuleta a la plancha de Etxe-Zahar no le tiene envidia a muchas chuletas a la parrilla. Crujiente por fuera, cruda pero caliente por dentro (lo que nosotros llamamos "punto de foie") y con un sabor intenso que delata su gran calidad.

Una atractiva carta de vinos, los postres caseros y el buen trato y la simpatía de **Ainhoa**, la encargada de la sala, completan la oferta de este nuevo restaurante, que merece ser conocido.

ETXE-ZAHAR

Putxutxoerreka kalea, 2. OIARTZUN. Tf.: 943 49 32 26



> LOMITOS DE SALMONETE ASADOS CON PATATA CONFITADA Y ACEITE DE CEBOLLINO Y PEREJIL



Ingredientes (4 personas)

12 salmonetes; 2 ó 3 patatas hermosas; Perejil fresco; Cebollino fresco; 1 tomate; Aceite de oliva virgen extra; Agua; Sal

Elaboración

Quitamos las cabezas a los salmonetes, los deshuesamos y los desespinaamos, los untamos con aceite, los salamos y los colocamos en una placa de horno con la piel hacia arriba.

Los asamos a 200° durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que veamos que están en su punto.

Para la patata confitada, cortamos 12 rodajas de patata y las confitamos a fuego lento en abundante aceite de oliva hasta que estén banditas. También podemos confitarlas en grasa de pato, para aportar otro sabor.

Para el aceite de perejil y cebollino, picamos muy finamente ambas verduras y las

Egilea / Autor:

Juan Pereda

RESTAURANTE
ALDABA

Avda. Tolosa, 119

DONOSTIA

Tf. 943 21 03 29



mezclamos en la Thermomix con aceite de oliva virgen extra de 0,4°. Para la emulsión de tomate, mezclaremos también en la Thermomix un tomate natural picado muy finamente, un poco de agua, aceite de oliva y sal. En caso de no contar con Thermomix, podemos hacerlo con una batidora, lentamente, y luego colarlo.

Disponemos 3 rodajas de patata en cada plato. Sobre cada rodaja colocamos un lomo de salmonete, y añadimos unos hilitos de aceite de perejil y cebollino y unas gotas de emulsión de tomate.

> El local

>Aldaba: menús de temporada

Juan Pereda, cocinero dotado de una amplia experiencia y **Sonia Santos** dirigen desde 2008 este bar-restaurante dotado de un encantador comedor en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados son siempre frescos y se presentan en lomos.** Juan ha trabajado 15 años en Akelarre y otros dos en Panier Fleuri con Tatus Fombellida, y queda claro que sabe mucho de cocina y de presentaciones.

Destaca la variedad y calidad de los platos que encontramos en su excelente menú del día. El día que tomamos las fotografías era difícil el decantarse por un plato ante la abrumadora oferta: *Huevos riojanos, Setas empanadas con ali-oli, Cogote de merluza, Lomos de salmonete asados, Manchón de pato, Conejo guisado...* mientras en su Menú de fin de semana, siempre en función del mercado, destacan ejemplos como *Ensalada de pimientos asados con bonito y antxoa, Risotto de rape y langostinos, Txipirones a la plancha...* Todos los postres son caseiros, destacando la *Torrija tradicional con crema inglesa*. Los fines de semana, además, cuenta con una carta que cambia continuamente y ofrece platos como *Antxoas fritas con sus ajitos, Merluza ondarresa con patata confitada*, o los exitosos *Callos y morros Aldaba*.

Menú del día: 15 euros (Lunes a viernes medio día y jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50 euros. **Carta fin de semana:** 25-30 euros. **Cierra:** Domingo todo el día y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



> **ENSALADA TEMPLADA DE RAPE Y GAMBAS****Ingredientes (4 personas)**

1 cola de rape; 15 gambas peladas pequeñas; 3 langostinos hermosos; 1 patata pequeña; 1 cebolleta; 1/4 de diente de ajo; 1 tomate; 2 ó 3 hojas de lechuga; Vinagre; Sal; Reducción de Módena. Además, necesitaremos una paleta y un aro de cocina.

Elaboración

Lavar bien la patata y cocerla con piel. Mientras se cuece, pochar la cebolla. Machacar la patata cocida y, con la ayuda de una paleta, mezclarla con la cebolleta pochada, el ajo y un chorrito de vinagre. Colocar esta mezcla en la base de un aro de cocina.

Picar el tomate en daditos y colocar sobre la base de patata.

Refreír ligeramente la cola de rape con sal y un poco de ajo. Desespinarlo, cortarlo en daditos y colocar la mitad sobre el tomate.

Egilea / Autora:

**Elisabeth
Martín
Gimeno**

MUÑOZ JATEXEA
Pelota Vasca, 3
ORDIZIA
Tf. 943 08 58 24



Cortar la lechuga en Juliana muy fina y colocarla sobre el rape.

Saltear las gambas y mezclarlas con el resto del rape. Colocar la mezcla coronando la ensalada.

Hacer los langostinos a la plancha y colocarlos rodeando la ensalada.

Decorar con un par de tiras de pimientos del piquillo y un chorrito de reducción de módena. Retirar el aro de cocina y servir sin aliñar.

> **El local**> **Muñoz: menús concertados**

Desde que hace 3 años Elisabeth Martín Gimeno se hiciera con las riendas del restaurante Muñoz de Ordizia, este local ofrece **una cocina casera y sencilla muy bien presentada, que entra por los ojos y satisface en boca, como debe de ser.** Eii y sus hermanas **Judith y Ruth** han conseguido una buena clientela en el barrio y cada vez es más la gente que acude dando un paseito desde el centro de Ordizia. Es por eso que este establecimiento **cada vez ofrece una mayor variedad de menús concertados, ideales para celebraciones como Cumpleaños, Bautizos, Aniversarios...** Estos menús abarcan desde el más básico, de 18 euros (Jamón Ibérico, Fritos, Pollo con patatas, Postre, Vino del año y Café), hasta un menú de 58 euros, pasando por el completo y exitoso menú de 45 euros, un señor banquete compuesto por Degustación de ibéricos, Mousse de foie, Langostinos a la plancha, Almejas en salsa verde, Fritos variados, Consomé, Rape al horno, Postre, Vino de crianza, Café y Chupito. En estos casos, además, **es posible reservar el comedor como sala de baile durante toda la tarde.** Por lo demás, en lo que respecta al día a día, Muñoz ofrece opciones para todos los gustos: desde los **Platos** de sentarse, como los Morros con setas, la Carne guisada de toro, el Bacalao con tomate, el Revuelto de hongos, las Alitas de pollo en adobo, las Chuletillas de cordero... hasta los riquísimos **Bocadillos con pan recién horneado** con gran éxito entre la clientela como el de Pechuga, bacon, y Roquefort, o el de Jamón ibérico y crema de champis. También se sirven **Pizzas y Hamburguesas.** Desde las 9 de la mañana, la barra está llena de **pinchos** (Txipis, Callos, Croquetas, Chorizo a la sidra...) y no faltan un excelente **menú del día** a 8,50 euros y un cuidado **menú de fin de semana** a 18.



MerkeJan

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

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

Tu nueva web de descuentos y ofertas en donostialdea

Donostialdeko zure eskaintza eta beherapenen web orri berria

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

Menú clásico y entorno espectacular en el corazón de Donostia

20 € COMPRAR

1d 06h 24m 54s

Menú espectacular a un precio increíble y exclusivo para MERKEJAN

Ya lo han comprado 93 personas. Quedan 407 unidades.

Completar en 03:00

www.merkejan.com

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

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

Tu nueva web de descuentos y ofertas en donostialdea

Donostialdeko zure eskaintza eta beherapenen web orri berria

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

jatetxe gida

restaurantes

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

A la rica tortilla!



"Yo no soy cocinero. Comencé haciendo la tortilla de patata por necesidad. Dirigía un bar y tenía que ofrecer algo para picar a la clientela". Así de sincero se expresa **José García Requejo**, gallego de origen y donostiarra de adopción, experimentado barman que lleva casi 30 años trabajando como hostelero en la calle Zabaleta, primero en el bar **Paxi** y, hace 4 años, en el bar Zabaleta, que fue dirigido durante 10 años por su hijo Jon. En ambos bares, José ha maravillado a su clientela con su **impresionante tortilla de patata, siempre jugosa y en su punto**, disponible desde las 8:30 de la mañana como pintxo a 1,80 euros o para llevar entera por encargo. Con la ayuda de **Oscar, Soraya** y su hijo **David**, José nos ofrece una gran variedad de **Pintxos** (*Txipirón plancha con salsa verde cruda, Risotto de hongos con Idiazabal, Carrillera ibérica, Chorizo a la sidra...*), **Raciones** (*Ajoarriero, Txampis con gambas...*), **Ensaladas**, como la *Templada de bixipirón con langostinos crujientes*, y de mayo a octubre, diversos **Platos Combinados**. En verano, también se ofrece un **Menú playero para llevar**, a precio de bokata. Zabaleta cuenta con una amplia terraza y abre todos los días a las 7:30 de la mañana. Una visita imprescindible, sea la hora que sea. **BAR ZABALETA**. C/ Zabaleta, 51 (Gros) - DONOSTIA. Tel. 943 27 64 88

DOCTOR LIVINGSTONE

- + KARTA
- + PINTXOAK
- + ENTXALADAK
- + EGUNEKO MENUA
- + BOKATAK
- + RAZIOAK

AVDA DE BARCELONA 24
RIBERAS DE LOIOLA - 20014 DONOSTIA
943 57 31 58

Índice de restaurantes por comarcas

1 DONOSTIALDEA

DONOSTIA:

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

Ikaitz [46]
Illarra [46]
Iturrioz [46]
Iturrioz-2 [46]
La Brasserie Mari Galant [47]
La Cuchara de San Telmo [47]
La Cueva [47]
La Tagliatella [47]
La Venta de Curro [48]
Manex [48]
Martínez [48]
Mirador de Ulia [49]
Munto [49]
Narrika [50]
Oriental [49]
Panpota [50]

Pasaleku [50]
Paulaner Bierhaus [50]
Qing Wok [51]
Shake [51]
Trapos [51]
Tsi-Tao [51]
Txola [52]
Txondorra [52]
Txuleta [52]
Zeruko [52]
HERNANI:
Sansonategi [36]

2 DEBAGOIENA

ARRASATE:

Santa Ana [29]

BERGARA:

Lasa [29]

OÑATI:

Etxe Aundi [37]

Soraluze [37]

3 OARSOALDEA

ERRETERIA:

Aldura [32]
Gambrinus [32]

LEZO:

Elortegi [36]

PASAIÁ:

Casa Mirones [39]
Ziaboga [39]

4 TOLOSALDEA

BELAUNTZA:

Belauntzako jatetxea [29]

BIDEGOIAN:

Olazal [31]

HERNIALDE:

Elketa [34]

ORENDAIN:

Ostatua [38]

TOLOSA:

Botarri [38]
Casa Julián Bar [39]
Triangulo [39]
ZIZURKIL:
Olentzo [41]

8 BIDASOA

HONDARRIBIA:

Arraun Etxea [33]

Laia [34]

Uralde [34]

IRUN:

Gaztelumendi-Antxon [35]
Trinkete Borda [35]

9 DEBABARRENA

DEBA:

Urgain [31]

ITZIAR:

Perlakua [35]

Salegi [35]

EIBAR:

Chalcha [33]

Kantabria [33]

Krabelin [33]

ELGOIBAR:

Belaustegi [31]

MUTRIKU:

Jarri-Toki [37]

5 UROLA GARAIA

LEGAZPI:

Azpikoetxea [36]

ZUMARRAGA:

Bidezar [40]

Etxeberrí [40]

7 GOIERRI

BEASAIN:

Castillo [30]
Dolarea [30]
Kattalin Erretegia [30]
Xerbera [30]

GABIRIA:

Korta [31]

LAZKAO:

Maitte [36]

ORDIZIA:

Altamira [37]

ORMAIZTEGI:

Ibixune [38]

Kuko [38]

ZALDIBIA:

Lazkao-Etxe [41]

Kixkurgune [41]



 **ZUM**
edizioak

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BELAUNTZAKO JATETXEA

BELAUNTZA

TRADICIÓN CON TOQUES MEDITERRÁNEOS EN UN ENTORNO EXCEPCIONAL

HIRIBURU, 23
TEL. 677 29 36 97
671 52 11 03



El joven chef **Juanan Jiménez** ofrece una **cocina tradicional con evidentes toques mediterráneos importados de su Catalunya natal** que se reflejan en los **arrozos** (*Arroz caldoso de buey de mar*, *Paella mixta*, *Arroz con bogavante*, *con almejas...*) así como en la atractiva **Parrillada individual de pescado** con sepia, calamar, merluza, rape, langostinos, almejas, navajas, y diferentes pescados en función de la temporada. También pueden encargarse **pilladas** y menús para grupos según presupuesto. Destacan también los **menús de fin de semana**, con tres entrantes fijos, y segundo plato a elegir. En la carta, *Ensalada de habitas con jamón de pato*, *Ensalada templada de frutos de mar*, *Bacalao gratinado con alioli de manzana*, *Costilla a la brasa*, *Solomillo con salsa de arándanos y foie*, *Chuletón de Tolosa*, *Biscuit de avellanas con chocolate caliente*, *Crema catalana tradicional...* **Carta**: 30-35€ **Menú del día**: 10,50€ (11€ con café) **Menús especiales de fin de semana**: 16,50€ y 27,50€ **Parrillada de pescado**: 18€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Miércoles, salvo festivos. En barra, bocadillos y platos combinados.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



BERGARA

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas**, con un **amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías 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) **Tarjetas**: Todas.

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

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTE MENÚS



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

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



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

BIDEGOIAN

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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (*Rodaballo, Besugo...*), los **Mariscos** (*Langosta, Bogavante, Cigalas...*) y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 40€ **Menú (servido en el bar):** 16€ (Fines de semana: 22€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

DEBA

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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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, **Belauستي** 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 Belauستي es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de choptos*, *Ternina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belauستي 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.

ELGOIBAR

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

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES
CHULETAS A LA PARRILLA



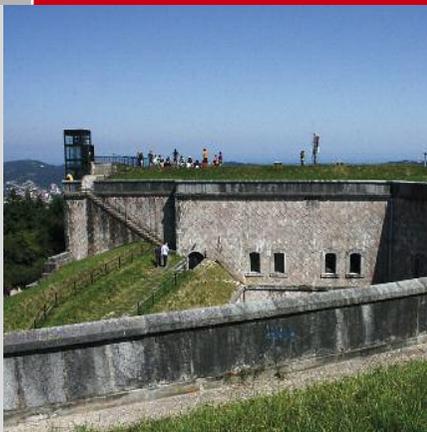
Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera 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 brangüro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

ALDURA

EL RESTAURANTE DEL FUERTE DE SAN MARCOS



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

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



Abierto hace 6 años y recién reformado, Gambrinus Erreterria es **un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza**: Los barriles, siempre fríos, se conservan en una cámara especial, mientras que un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. En cuanto a su gran variedad gastronómica, en Gambrinus podemos degustar especialidades como **Codillo al horno con patatas y pimientos**, **Tabla de patatas con 6 salsas**, **Embutidos ibéricos**, **Ensaladas frías y templadas**, **Revueltos**, **Arroces**, **Pastas**, **Pollos asados**, **Platos combinados...** así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Llama la atención el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", en el que podemos elegir entre 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Destacan también sus generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecta**" compuesto de Entrecôte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos. Otra buena opción para compartir son las **Bandejas**, como la opipara "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Completa la oferta una **amplia terraza**. Gambrinus cuenta además con el servicio "**Pollo Rico**", que ofrece pollos asados, ensaladas, hamburguesas, bocatas y platos combinados para llevar. **Menú del día: 10€** (lunes a sábado) **12€** (domingo). **Menú infantil: 7,50€** (3 diferentes). **Bandejas: entre 9 y 13,50€**. **Tarjetas: Todas**. No cierra.

CHALCHA

EIBAR

COCINA TRADICIONAL VASCA
EN PLENO CENTRO DE EIBAR

ISASI, 7
TEL. 943 20 11 26
www.restaurantechalcha.com



Fundado en 1934 y dirigido por **Miren Larraitz Etxeberria**, Chalcha es un **restaurante de calidad en el que el producto selecto de mercado y la cocina tradicional vasca marcan una cuidada carta**. En entrantes destacan la exitosa *Ensalada de bogavante*, el *Bogavante a la plancha*, sin olvidar la insuperable *Txistorra artesana* y otros atractivos platos de su carta como *Verduras de temporada salteadas*, *Crêpes rellenos de txangurro*, *Lomo de merluza con kokotxas y almejas*, *pecados del día (Rodaballo, Mero, Lengado...)*, *Láminas de buey con salsa de ajos*, *Carrilleras estofadas*, *Canutillos crujientes*, *Tarta de trufa con sorbete de la pasión...* Cuenta con una **extensa carta de vinos con más de 110 referencias** nacionales e internacionales. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 16€ (martes a viernes) **Menú degustación:** 35€ (bebida aparte). **Cierra:** Domingo noche y lunes. **Tarjetas:** Visa. Parking público a 50 mts.

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

KRABELIN

EIBAR

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodoso 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:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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

ELKETA

HERNIALDE

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

SAN MIGUEL BAILARA, 2
TEL. 943 652 116
www.elketa.com



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



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

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



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

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



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: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

SALEGI

ITZIAR

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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:** 28,70€ **Menú Martindegi:** 17,50€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Lunes a jueves mediodía; Viernes y sábado mediodía y noche; Domingo mediodía. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txipciones 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

AZPIKOETXA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



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

ETXE AUNDI

OÑATI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS
Y GRANDES SALONES PARA BODAS

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaurdi.com



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

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE
ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es



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

JARRI-TOKI

MUTRIKU

25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

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



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

ITXUNE

ORMAIZTEGI

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

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldeia 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*, *Tixbarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta**: 20-25€ **Menú del día**: 9,50€ (café incluido) **Cierra**: Miércoles

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *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, salvo reserva previa para grupos.

CASA MIRONES

PASAIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



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

ZIABOGA

PASAIA

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



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

CASA JULIAN BAR

TOLOSA

SANTA CLARA, 9
TEL. 943 01 75 62
www.casajuliandetolosa.com

TAPAS Y MARTINIS SORPRENDENTES



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

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



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

ÀNIMA GASTROTEKA

ZARAUTZ

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

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 00 23 42



Anima Gastroteka es el nuevo espacio gastronómico abierto en pleno centro de Zarautz el pasado mes de diciembre por **Arnau Estrader**, joven catalán de corazón vasco instalado desde 2005 en la villa costera. En Anima ("Alma", en catalán), podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas** o, en caso de acudir en grupo, **más de 350 vinos por botellas a precio de comercio** al que tan sólo se añaden dos euros de descorte. Aun así, el gran fuerte de Anima es la cerveza, bebida de la que su propietario se confiesa un enamorado. En este establecimiento podemos elegir entre **80 marcas de cerveza**, desde las más conocidas hasta las de más mínima producción, con denominaciones tan variadas como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... Asimismo, en Anima se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, así como la posibilidad de adquirir un **Kit de elaboración de cerveza para hacerla en nuestra propia casa** de manera sencilla y sin complicaciones. Anima ofrece también una atractiva carta de pintxos continuamente actualizada, de la mano del chef **Pablo Alegría** que practica una cocina en miniatura alegre y colorista con ejemplos como *Risotto de hongos*, *Mejixhoff!*, *Sebastian Crab*, *Ensalada Udaberrri*, *Jappaccio*... o el consistente *Jarrete-Fest*, ideal para acompañar la cerveza. **Menú Express**: 7,20€ (Lunes a viernes). **Menú Anima**: 27€ (Para dos personas). **No cierra**.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, 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 Goikoetxea** 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.

KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA – FERIA TODOS LOS DÍAS



El 1 de mayo cumple 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba** para dar a conocer y comercializar los **productos cultivados y elaborados por los baserritarras de Goierri, así como infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, al borde de la carretera que une Zaldibia con Larraitz, en este espacio de 120m² podremos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, todo tipo de hortalizas de temporada, una gran selección de quesos de ambos lados de la muga, embutidos de Basaterri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa, Pimentón de Ezpeleta, Guindillas de Ibarra, Martintxos de Beasain, Conservas de Navarra, Alubia de Tolosa y Araba, Espárragos y chocolates de Navarra, Patata alavesa, Sal de Añana... En su bar, todos los días, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra de Basaterri, Chocolate de Navarra, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos fríos y calientes, tablas de quesos y embutidos, platos combinados** y, de martes a viernes, al mediodía, el **Plato del día**, elaborados con productos Basaterri, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... Los viernes y sábados se ofrecen cenas hasta las 12 de la noche y también se preparan **menús concertados para grupos**. **Plato del día:** 8,50€ **Talos:** entre 3,05 y 5,50€ **Cierra:** Lunes. Parking.

ZALDIBIA

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



LAZKAO ETXE

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 toman con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con xipirones 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).

ZALDIBIA

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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

ALBIZTUR

DONOSTIA

UN RINCÓN DE TOLOSALDEA
EN DONOSTIA

MATIA 52 (ANTIGUO)
TEL. 943 21 18 01



A un paso de la playa de Ondarreta, en el corazón del Antiguo, este precioso local familiar, regentado desde hace 14 años por las hermanas **Sorkunde y Gema Aramendi**, naturales de Albiztur, nos ofrece la oportunidad de degustar unas excelentes **Alubias de Tolosa**, así como otras especialidades tradicionales como **Chuleta de viejo a la parrilla**, **Jabalí en salsa**, **Cogote de merluza**, **Rape rebozado**, **Sopa de pescado**, **Txiptirones en su tinta**, **Revuelto de hongos**, **Aroz con almejas...** todo ello en un ambiente coqueto y acogedor. Este restaurante ofrece sidra al botx y menús especiales, desde la tradicional **alubiada** por 15€ hasta menús entre 21 y 27,50€. **Menú de sidrería:** 27,50€. **Tarjetas:** Todas salvo American Express. **Cierra:** Domingos noche y lunes.

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



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

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Paxi 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, Udaberi, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátíl y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, un postre y una bebida (vino, cerveza o refresco). El bar ha sido recientemente reformado manteniendo su esencia de siempre y añadiéndole color y luminosidad.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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, Croqueta cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calçots de Valls con Romescu, Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado, Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto, Tortilla de ropa vieja, Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

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 *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con 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 *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

DUIT

DONOSTIA

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

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGUO



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

EL SITIO DEL MAGÜEYAL

UN NUEVO CONCEPTO DE MEXICO

DONOSTIA

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



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

GAMBRINUS GARBERA

VARIEDAD DE PINTXOS, ENSALADAS Y RACIONES

DONOSTIA

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



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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**: 17€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€

GORA BERA

REAPERTURA CON UNA CUIDADA COCINA TRADICIONAL

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



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

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restauranteillarra.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 Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra**, **Habitas con cebolla caramelizada**, **jamón y huevo a 63º**, **Ensalada de txangurro y verduras...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo**, **Chuleta...**) y platos creativos (**Veiras envueltas en calabacín con verduras cítricas**, **Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú Infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

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**, **Tixbarro 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 3,70 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumagorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo Lucio...** **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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 buleta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

DONOSTIA

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



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, referente de la cocina en miniatura, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo asado a baja temperatura*, *Kokotxas de bacalao de Faroe*, *Risotto cremoso de bacalao y coliflor*, *Callos tradicionales con oreja y morro...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

TRADICIÓN A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO SAVOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 31 38 67



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

LA VENTA DE CURRO

DONOSTIA

AVENIDA DE MADRID, 32-34
(AMARA, FRENTE AL ESTADIO DE ANGETA).
TF. 943 45 60 87

AMBIENTE TAURINO
Y EXCELENTES IBÉRICOS



Los Embutidos "Joselito", la Gamba Blanca de Huelva y las exquisitas "Puntillitas" (nada que ver con los habituales "chopitos") son las especialidades de este veterano local. Inevitablemente ligado desde su apertura, en 1992, a las tardes de fútbol y toros, La Venta de Curro ofrece una cocina sencilla, elaborada con muy buena materia prima, y unos atractivos menús individuales o para dos personas a muy buen precio. Su barra, rebosante de pintxos, se distingue por su excelente jamón ibérico cortado, siempre, a cuchillo. **Carta:** 30-35€. **Menú Taurino:** 30€. **Menús especiales:** 65€ (Para dos personas) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

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

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella 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

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!

CTRO. COMERCIAL GAR-
BERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com



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



PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

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

TRAPOS

DONOSTIA

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL

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



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

TSI TAO

DONOSTIA

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXONDORRA

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS

DONOSTIA

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



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

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

DONOSTIA

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



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

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

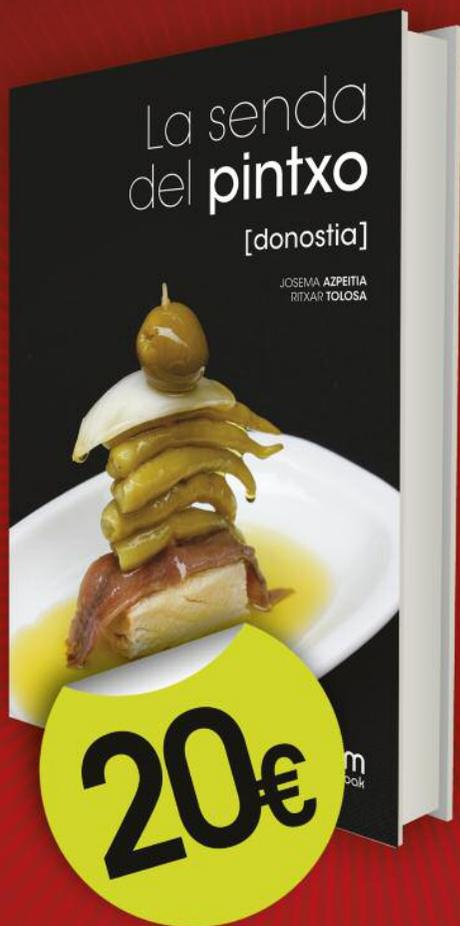
DONOSTIA

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 tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 16€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



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

*También puedes
adquirirlo por internet
en www.elkar.com*

UN LIBRO DE  **ZUM**
edizioak

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

GPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?

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

A FUEGO NEGRO

La quinceañera de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuñete, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akearre. P. Padre Orkollaga, 36. 943 311209
Alaña. Parque Atracciones Igeilo, 943 223662
Alamandegi. Urbiate, 1. 943 362949
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801

ALDABA

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

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

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

Algorri. P.l. Zutzu, E-Orrotuburu-, 943 218479
Alí Oili. Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

Aloia. Ctra. N-1 (E- Zubietza), 943 368572
Aluña Menú. Fontiberraz, 31. 943 466538

Amara-Lur. Caruzarri, 7. 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 429104

Ametzaga. Camino de Uba, 61. 943 459092
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

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

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

Apesador. P. Mons, 28. 943 281424

APITXIN

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

Arreta. Berniñdi bidea, 22. 943 362049
Aralar Taberna. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arbeizati Miramón. Parque Miramón. 943 308220
Arandegi. R. Catalicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246
Ariedo I. Paseo de Héniz, 3. 943 218196

Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola, Soladi. Amara Igeilo, 3. 943 460815

Aritz Txiki. Campanario, 2. 943 431302
Ariola Asador. R. Catalicos, 9. 943 457137

Azark. Alcalde Elosegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Zuzia, 15. 943 270908

Asistenia. Iñigo, 1. esp. Pl. Constitución, 943 426275

ASTENZA 1997

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

Astizarran. Irigoien Baserria - Zubietza, 943 361229
Asturi 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Ataria Gastrotxeka. Mayor, 18. 943 440792
Azkiri Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 271813
Azkena. Mercado de la Breña, 36. 943 428746

Ber Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús
C. Puerto, 21. (P. Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barzakitegi. P. de Barkaitze, 42. 943 451304

Barran. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

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

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Levanta vida de la cocina en miniatura donostiarra.
General Artibe, esp. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055

Beti-Jai. Fermin Calbetón, 22. 943 427737

Bielobide. 31 de Agosto, 22. 943 429306

Bieluzte. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bieluzte. Gerbiel, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bihotz. Plaza Ignacia Bidezar, 943 465468

Bira Taberna. Ignacio Mendiz, 19. 943 218078

Bitacor. J. Zaragutza, 4. 943 446111

El Dolia. Parque Atracciones Igeilo, 943 223662

Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 1. 943 290228

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 3. 943 427158

Botoko-Aquarium. Pza. J. Costeaur, 1. 943 431842

BOKOY

Gran variedad en pintuos, raciones y menús.
Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 31 37 79

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.
Fermin Calbetón, 12 (P. Vieja) 943 43 03 42

Boulevard 9. Alameda del Boulevard, 9. 943 422114

Branka. P. Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Buenaseta. K. Balenagosa, 42. Igeilo- 943 216060

Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 218227

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. P. Concha, 12. 943 473600

Café de la Piedad. Larroca Lardua, 14. 943 292076

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café Saigón. Hotel M.ª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

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

CAFÉ SYTTE

Desayunos, pintuos menús... y karaoke!
Javier de Barkaitze, 13 (Amara), 943 94 06 30

Cafetería Alcala. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Cafetería Express. R. Catalicos, 12. 943 463890

Caransarrai. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alcala. Pascaderria, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintuos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19. (P. Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermin Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Esnaola, 20. 943 287419

Casa Galizia. Zabalzeta, 28. 943 274391

Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicional culinaria y gran variedad de pintuos.
Fermin Calbetón, 40. (P. Vieja) 943 42 31 30

CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.
Reyes Catalicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintuos y vinos.
Mayor, 21. (P. Vieja) 943 43 10 73

Casnoque. P. Colón, 46. 943 278839

Cincoan. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Claogaba. Easo, 9. 943 422926

Cobari. Aldar, 18. 943 425908

Dana-Ona. P. Hipódromo, 15. Zubietza, 943 363347

Danena. Matia, 6 - Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Enberrán, 3 (P. Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363

Divinum. Isabel II, 1. 943 457490

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintuos.
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loidi) 943 57 31 58

Dón Vito. C. Com. La Breña, 943 430285

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.

Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367260

Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

DUIT CERVECERÍA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.
Antonio Arzak, 4 (Benta Berni), 943 31 27 17

Egosari. Fermin Calbetón, 5. 943 428210

Eibararra. Fermin Calbetón, 24. 943 420442

Ekaitz Asador. Padre Orkollaga, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

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

El Dolia. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente. Río Beba, 2. 943 278622

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

EL SITIO DEL MAGÜEYAL

Gastronomía mexicana. Menús de día y de noche.
Fermin Calbetón, 45 (P. Vieja) 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

EL TXOKO DEL MONTADITO

Más de 100 montaditos elaborados al momento.
Avda. Zarautz, 2 (El Antiguo), 943 31 75 91

Eiurra. General Echague, 7. 943 420357

Erdiko. Autonomía, 1. 943 459689

Eribera. Camino Portuñete, 14. 943 210300

Erota Taberna. Usurburu, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 459394

Etxabe. Aldakona, 75. 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Eja), 943 298254

Etxaniz. Fermin Calbetón, 22. 943 426259

Etxe Nagusi. P. Padre Orkollaga, 943 216502

Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezurka. Miracruz, 17. 943 217374

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balenagos, 27. 943 470043

Foster's Hollywood. Paseo Colón, 10

GAMBRINUS GERBERA

Pintuos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera. (Intauborron) 943 39 64 47

GAMBRINUS BRETXA

Pintuos, raciones, bocatas y menú del día.
C. Com. La Breña (P. Vieja) 943 42 65 14

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 423632

Garbera Sidera. C. Com. Garbera, 943 394938

Garbota. P. de Colón, 11. 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997

Giroki. Enberrán, 4. 943 421365

Goiz-Argi. Fermin Calbetón, 4. 943 425204

GORA-BERA

Nueva dirección con una cuidada cocina tradicional.
Bermingham, 3 (Gros), 943 32 24 77

Gorosti. Pza. Txofre, 12. 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 12. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.
Paseo Gudamendi, 26. (Igeilo) 943 21 40 00

Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HIDALGO 56

Pintuos de vanguardia y menús variados.
Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

HIKAMIKA

Cocina casera, raciones y pintuos.
Etxaide, 5 (Centro) 943 43 13 35

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

Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600

Hotel Ezeiza. Saltrusuegi, 13. 943 214311

H. Monte Igeilo. Paseo del Faro, 134. 943 210211

Hotel Nicol S. P. Gudamendi 21 Igeilo- 943 317665

Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103

Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968

Ibai Gur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igeila. Pza. Irribar, 2 Igeila- 943 003473

Igeilo Sidr. Gurutzeta Baser- Igeilo- 943 213251

IKAITZ

Cocina con toques de autor en un precioso local.
P. de Colón, 21 (Gros) 943 29 01 24

ILLARRO ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.
Illarra, 97 (Ibaeta-Igara) 943 21 48 94

Indian Palace. San Francisco, 12. 943 293771

Intza. Esterlines, 12. 943 424833

Iñauti. P. de Errotuburu, 8. 943 311109

Iñauti. Pol. Zutzu, 4 - Errotuburu-, 943 313933

Iñomi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423

Iraeta. Paseo Larraocosa, 2. 943 272973

Iraeto Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667

Irigoien Erret. Cam. Pettitza, 10. Zubietza, 943 372875

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565

Iruñeta. Puerto, 9. 943 428745

IRRIÑTZ

Enormes bocadillos y gran variedad en pintuos.
Pascaderria, 12 (P. Vieja), 943 42 42 34

Izeta del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419

Iñurieta Berri. Camping de Igeilo, 943 218864

ITURRIO

Pintuos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.
S. Martín, 30. (Centro) 943 42 83 16

GIPUZKOAN NON JAN?

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta. 31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

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

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.

C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10
La Kabuzia. Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473862

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mina (pizzeria). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Acoceptor local con una cocina muy personal.

Enbeltran, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08
La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462494

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

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

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

La Yaca. Andrestegi, 4. 943 317744

La Yaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Yaca. Miracruz, 18. 943 326937

LA VENTA DE CURRO

Paraiso del buen ibérico, pintxos y raciones.

Avda. Madrid, 32 (Amara-Anetoa) 943 45 60 87

La Vida. San Marcial, 37. 943 244156

La Vida. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabalaza, 9. 943 293886

Langema. Camino de Igara, 19. 943 219740

Lanziego. Trunfo, 3. 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Hazeta. Pau Hazeta, 94. 943 352445

Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugaritz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukakentzerik. Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444

Luxas Benta Berri. Julio Caro Baroja, 1. 943 224800

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrohotika Ekartea. Inbauroamdu, 52. 943 288246

Mamma Mia. C/ de Ana, 4. 943 275700

Manistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARÍN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zabalaza, 32 (Gros) 943 32 02 17

MANEX

Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondareta). 943 31 38 67

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondareta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martillun. Lau Hazeta, 33. 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pintxos en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

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

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera

Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275

MELTXOR

Nueva dirección con energías renovadas.

Arsate, 5. (Centro) 943 42 51 76

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.

Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

Mezclum. Zabalaza, 55. 943 320329

Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 07 07

Miramón Arbizu. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220

Mompas Cerveceria. Sagües, 943 272386

Morgan. Nariñka, 7. 943 424651

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.

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

Munto Berri. Munto. Pº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iba. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatas de setas del mundo mundial.

Nariñka, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru. Zubietza, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikolas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151

Nino. Zuriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Orizela. Camino Góizubi, 100. 943 330853

Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427300

Ohandar. Zumalakarregi, 25. 943 211266

Olyngs. Erregeazain, 4. 943 212089

Olyngs. Oquendo, 8. 943 420736

Ordzia. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II

Prezioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Mantenería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi. Portubetue, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429807

Ostagoa. Corsarios Vascos, 23. 943 451327

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 451073

Paizadi. General Arteta, 1. 943 294290

Pagotxa Cafetería. Pº Artistas, 23. 943 218330

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Larramendi, 11 (Centro). 943 49 19 68

PANPOTTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas horneados al momento.

C. Comercial Garbera (Inbauroamdu) 943 39 47 76

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179

PASALEKU MARISQUERIA ASADOR

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.

C/ Illume, 11 (Amara-Anetoa) 943 46 16 65

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Cadillos, salsichas y gran variedad de cervezas.

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

Pedro Etxe. Gupuzkoa, 6. 943 130081

Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532

Peña (chino). General Jauregui, 5. 943 428930

Perla. C/ Illume, 943 211591

PIÑUDÍ

Buenos pintxos, bocatos y delicias desconocidas.

Nariñka, 27 (Parte Vieja).

Pitxi Tulo. Eskalanteigui, 118. 943 520770

Playa de Ondareta. Playa, z/g. 943 310806

Plaza Café Buen Pastor. Pº Pastor, 14. 943 445712

Pollienta. S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portubetue. Portubetue, 43. 943 215018

QING WOK

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

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

Ramutxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Releika 57. Recalde, 57. 943 383126

Releika. Fuenterribia, 20. 943 424169

Releika. Aldamar, 1. 943 430352

Rokondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Riatio. Pza. Artizkiza, 9. 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

Robin Banana Secundo Esnaola, 7. 943 277971

Rolo y Negro. San Marcial, 5. 943 431862

Saloberia Sideria. J.Mº Salaberria, 15. 943 465631

Saltipiz. Cazada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 460333

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Temo Esp. Castro Kultur. Pza. Zuboga, 943 573626

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293619

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha in vivo.

San Marcial, 10 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametz. Aietze Gokoa-Igeldo 943 217323

Sideria Donostiarra. Enbeltran, 17. 943 420421

Sideria Inbauroamdu. Zubuamre, 72. 943 292074

Sidco. Pescadería, 6. 943 423759

Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208

SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610

Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 428988

Sports Café. Pl. Julio Caro Baroja, 1. 943 212147

Sufaz. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Shan. Punto de Bilbao, 17. 943 421780

Syrán. Pza. Irún (Amara), 943 466643

Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros-. 943 273561

Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304

Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 312325

Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033

Telepiza. Easo, 27. 943 431737

Tendido 5. Secundo Esnaola, 38. 943 276040

Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresatxo. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPOS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.

31 de Agosto, 27. 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

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

Tsun Tsun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín. Alta Orozaga, 63-Igeldo-. 943 214969

Txalupa. Fermin Calbetón, 3. 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Igara

Txirrita. Isabel II, 6. 943 450960

Txiskuneta. Pº Dr. Bejarinbaitz, 85. 943 450987

Txistia. Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txistula. Igeldo, Balaizaga, z/g. 943 212979

Txoko. Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.

Portubetue, 53 (Ibaeta-Igara) 943 31 67 84

Txomin Asador Sideria. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.

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

Txoxa. Kristibal Balaizaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.

Matia, 5 (El Antequo). 943 21 11 38

TXULETIA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.

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

Tzururt. Pza. Constitución, 9. 943 294181

Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352

Udane. Isabel II, 6. 943 451401

Ulia. Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urduñola. Carlos, 1. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312066

Urgullu. Euskal Herria, 8. 943 423185

Urkebe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891

Urkiola Sagardotegia. Igara Bidea, 37. 943 210168

Urxtori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536

Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699

Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrabaz, 49. 943 324463

Via Feral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989

Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899

Vongole. Resurrección Mº de Azkue, 6. 669 528565

Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha.

Anoeta pasalekuza, 30 (Amara) 943 45 74 36

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 311762

ZABALETA

Combinados, raciones... y la mejor tortilla de patata.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Xrangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Vaticano. Pza. San Juan Herria. 943 620059
Vitoria. Arbezo Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbezo Errota, 5. 943 117992
Wauerna s. Behobia, 4. 943 629890
Xabier. Estación, 12. 943 615157
Yong Feng (chino). Fermín Calbetón, 3. 943 62870
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 6. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 574468

// IRURA

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

// ITSASONDO

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

// ITZIRIA

Bikain. Muñiarte 39. Itzuar, 943 199370
Burugorri. Muñiarte 8. Itzuar, 943 199242
Itxaspe. Pº Itzuar, 943 199401
Itzuar. Pº Itzuar, 943 199061
Kanala Hotel. Pº Itzuar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo y capapas.
Arriola. Auzoa, Itzuar, 943 60 80 52

SALEGI

Cuaderna oferta gastronomía y salones para bodas.
Galtzaid. 13. Itzuar, 943 19 90 04
Santuairen. Mardai, 943 199397
Txurruñuri-Huri Siderria. Mardai, 943 199389
Txomin. Mardai, 943 199366
Urber Siderria. Pº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikarri Buru Gorri. Muñiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abedi Cervercía. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Alameda. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugaiti. Pº Hipódromo z/g. 943 371412
Bugy Harburguecena. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 375659
Erekrakto. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jaila. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekotepe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XL. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Lodi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Siderria. Camino Illarrabueca, 2. 943 365029
Pasando Shantal (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Pojas. Adara, 5. 943 361551
Reinaren Asador. Ustín, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 368341
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaidua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Ertzea Auzoa, 9. 943 162523
Batzoka. Hirigoinen, 4. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Lazkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Ertza, 17. 943 887788
MAITTE DELIKATESSEN
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi. 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendi, 1. 943 880805

// LABURU

Otxazu Sagardotegia. Otxazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri. Legazpi industrialdea, 943 730600
Andres-Ene. Nafarroa Kalea, 943 730445
AZPOKIETEXA
La mejor barra de pintos del Sur de Gipuzkoa.
Azpikoetxea. 1. 943 73 13 87
Bentzia erretxegia. Añria Auzoa, 943 733622
Añria Herri. Añria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ondoa. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafetería. Labartegi, 10. 943 731571
Kantoi. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731429

Maudola. Plazaola, 10. 943 731751
Mañuela Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
Olearra. Euskal Herria Enparantza.
Xarpete. Aizkorta, 24. 943 730051
Xarpete Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Siderria. Pº Guadaupe, 943 803066
Bartzelona Eneaola auzoa, 7. 943 806206
Guadaupe Taberna. Pº Guadaupe, 1. 943 806554
Inasua. Nagusia, 2. 943 806121
Izara Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzaiuzketa. Gatzaiuzketa, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostiatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 529499
Carmen. Tomos Garbizu, 2. 943 526690
ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Caminio Etorjei. z/g. 943 52 54 41
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Ereka Siderria. Pº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopez-Gañza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillelmo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipirizte. Irurzun, 53. 943 528590
Ipirizte. Irurzun, 53. 943 528590
Irurzun. Irurzun, 60. 943 528590
Izai. Lopez-Gañza, 943 529167
Jaizkibel. Zubio, 9. 943 521966
Kalde. Polentzarrere, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lar. Jaxetxea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Onxi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Otxidoa. Urdrubaru, 4. 943 527833
Parque-Enea Asador. Pº Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagartua Siderria. Ailo de Altamira, z/g. 943523541
Sainha. Nagusia, 2. 943 529244
Santitxu. Guillelmo de Lazón, 943 527945
Tiñelu. Zubio, 2. 943 527946
Zaldiko. Añda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubiko Merendero. Zubio, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Ailu. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostiatu. Txirrita gutundarian plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Intusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Ailu. Mendarozabal, 2 -Garagara-. 943 756072

// MENDIOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Oste. Ergona (Minas de Troya), 943 801900
Ortatu. Herriko plaza, 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzok. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galandea. Galdonamendi, z/g. 943 603509
JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku. km 3. 943 60 32 39

Kai. Pº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbira. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zuhaitza. Muelle, z/g. 943 603954
Milla. Polígono Milla, 943 603180
Pikua. Pº Laranga, 629. 105733
San Juan. Pº Laranga, 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Aduriz Siderria. Aranerar, 26. Iturriotz, 943 494353
Albarrá. Pº Albarrá, 943 490711
Alhambra. Pº Arriaga, 943 491230
Amazkar. Casa Zamalete, 943 492783
Amazkar. Pº Albarrá, 943 490306
Aristi Asador. Pº Ugedaldu, z/g. 943 492558
Aristizabal. Trakala Bidea, 4. 943 492714
Arzipe. Pº Ugedaldu, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleia. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Aile. Pº Egoien, 943 492112
Bidebaiterri Siderria. Arriaga-Núdeo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanabar, 9. Ugedaldu, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuzanabar, 72. Ugedaldu, 943 493062
Etxe-Zahar. Putubonberroa kalea, 2. 943 493226
Fortaleza. Camino Egoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goler. C. Com. Carrefour, 943 491241
Gorko-Etxe. Pº Albarrá, 943 492931
Gurutzeta Berritxo. Pza. Bizarrá, 7. 943 490625
Intusai Asador. Pº Ugedaldu, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Egoien, 9. 943 490041
Ur Bide. Erorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. Pº Albarrá, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landetxe, 3. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lushe. Ugedaldu, 943 492101
Marcos. Zelamuisu-Puljo, Ugedaldu, 943 494390
Masusta. Olagan, 9. 943 490412
Matteo. Ihurrita bidea, 2. (Pº Ugedaldu), 943 491194
Mendilerri Cafetería. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Altamira Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Oñazola. Tormola, 2. Egoien, 943 492025
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493091
Ordo Zela Siderria. Caserío Ordo Zela, 59. 943 491686
Pagoa. Pº Egoien-Picabea, 943 492613
Pakí. Pº Egoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Pº Gurutzte, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 14. 943 490874
Toki Ailu. Bizarrá plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanabar, 24. 943 490074
Tolare. Tormola, 20. 943 490711
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Astigarra Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Madalburu bidea, 15. 943 260651
Zuberora. Bekosoro, 1 (Pº Iturriotz), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
CASTILLO HOTEL-JATEXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruin. Km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Siderria. Pº Errekale, z/g. 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Carl de la Cruz (Lurre) 943 886584
Zaldiko. Ctra. Comarcal Carretera, 943 161187
Zezilonia. Herriko plaza, 943 885929

// OÑATI

Antxon. Euskadi Etorbidea, 1. 943 782161
Arkupe Taberna. Foron plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Gandai, 17. 943 782483
Debatarra. Oñati zaharritza, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
ETXE-AUNDI HOTEL-JATEXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Pº de San Pedro. 943 78 19 56

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. Soroen, 29-31. 943 781355
Gorko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Hospedería. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturriotz. Atzeko Kale, 943 781678
Lizar-Etxe. Pº Olaberria, 83. 943 781896
Milukua. Pº Arantzazu, 943 781304
Oñatika. Olakua, 8. 943 782292
Sindikulo Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA

Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu. km 1. 943 71 61 79
Tropeku. Ctra. Aranzazu-Pº Urbarrí, 943 782699
Urbia. Errekale, 32. 943 781192
Urbiafondo. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxu. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Urbarrí, 33. 943 780814
Zelai Zabala. Carretera de Aranzazu, z/g. 943 781306

Zort. Pº Zubillaga, 6. 943 783545
Zurrut. Bidebarrietia, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro. Urdeneta, 27. 943 880023
Altamira. Altamirako kiriolegua, 685 794755
Echazur. Urdeneta, 2. 943 880023
Hainpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hizpe. Anpuero, z/g. 943 160471
Martinez. Sta. María, 10. 943 880641
Muñoz. Euskal Piletas, 3. 943 883676
Oñango. Oñango Parkea, 943 161371
Populus (puzerri). Zubi Domingo Errota, 4. 943 160421
Polina Siderria. Legorri, 3. 943 163004
Txinista Siderria. Domingo Errota, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubbi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Añlita. Abeslari, 2. 943 832009
Ardora. Oñartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Ordo. Oskaloegia Auzoa, 943 891097
Goizeko Cafetería. Alta Lerdundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondarribia bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katibina Asador. Pº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 16. 943 830007
Oñden. Oñdenka Auzoa, 44. 943 830083
Oñden Benta. Camino Oñden-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. Pº S. Martin, z/g. 943 830058
Sarriasa Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
Trapa. Antillako hondartza, 943 869034
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menús, raciones y platos combinados.

Gabrielde. 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinzelladas de autor.
Plaza Berjalegui. z/g. 943 88 29 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390009
Alkaretxe. Donibane, 65. Donibane, 943 51241
Añlita. Arantzazu, 30. S. Pedro, 943 393994
Arti. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalanteñi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 510023
Carolina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 526699
CASA MIRONES
Cocina tradicional y marinería con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dan. Hamaretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1 -Trinberpe-, 943 399071
E-16. Eskalanteñi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trinberpe, 943 404424
Erdizaba Taberna. Arandere 8. 943 247246
Erdizaba. Pablo Enea, 14-16. Trinberpe, 943 390357
Erekrakto. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalanteñi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalanteñi, 40. Antxo, 943 513362
Gandaria. Bide Bide, 24. Donibane, 943 344445
Golherri. Eskalanteñi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arantzazu, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandere, 5. Trinberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkia. Euskadi Etorbidea, 19. Trinberpe, 943 399043
Luzkio. Bide Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

GIPUZKOAN NON JAN?

Leunda, Oarso, 8. Anbto, 943 515414
Marisol, Esnaibide, 18. Trinberpe, 943 394751
Musubi, Euskadi Etorri, 2. Trinberpe, 943 399062
Matzet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meiji Asador, Loco Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa, Donibane, 943 515469
O Fardel, Arrandegui, 2. 943 247608
Ongi Berri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Panji-Etorri, Loco Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi etorri, 80. 943 392386
Pikixulo, Eskalartegi, 118. Anbto, 943 520770
Romeral, Eskalartegi, 40-42. Anbto, 943 528032
Terranova, Azkuene, 2. Trinberpe, 943 399074
Txuloña, Donibane, 72. Donibane, 943 523952

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional. Donibane, 91. 943 510395

ZORZANO

Esnaibide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Inza, Mayor, 27. 943 801377

Ikizua, Zurbanu, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador, Ezozia, 7. 943 751002

Bodega Justo, Gabolatz, 30. 943 751144

Beti Jai, Gipuzkoa Etorbidia, 25. 943 751007

Erizua, Santana, 18. 943 751383

Txauruka, Txauruka, 12. 943 751581

Uluxa Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

66 Taberna, Martín Jose Iraola, 1. 943 671937

Agustin-Enea, Euskal Herria plaza, 943 650105

Aldaki, Beñillur Zalditia, 10. 943 653649

Amaroz, Bº Amaro, 10. 943 671636

Amets, Laramendi, 1. 943 674505

Astasuara, Herreros, 18-20. 943 673186

Asuelena, Pza. Euskal Herria, 4. 943 650996

Bar Ordeia, Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

Benta Aldaiz, Int. Ind. Benta Aldaiz, 943 654079

Benta Haundi, S. Esteban, 63. 943 651131

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arrostegia, 16. 943 673381

Bidebide, Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos. Oría, 2. 943 654921

Burrutzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña, Gorriti plaza, z/g. 943 618665

Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.

Casa Julián Bar, 9. 943 617562

Eguzkitza Sideria, Bº Usabal, 35. 660 654317

Eskaitz, Amaro, 9. 943 673887

Euskal Pizta, Gudari, 16. 943 655655

Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotzategi Gozategia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hernalde, Martín Iraola, 10. 943 675654

Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.

Piza, Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

Iratzo, Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña, Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi, Oría, 3. 943 654334

Isategi Sideria, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izape, Oría, 6. 943 655757

Kupela, Pza. Berria, 9. 943 672070

Landroa, Nafarroa Etorbidia, z/g. 943 651062

Larrea, Laramendi Amara, 15. 943 675998

Mendiñalde, Bº S. Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943

Nicolás Asador, Zumakareggi, 6. 943 654759

Ordeia Taberna, Eremendotari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna, Pº Martín J. Iraola, 547. 007275

Orde Asador, Samaniego, 3. 943 651911

Sausa, Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4, Solana, 4. 943 617636

Tolosaldea, N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656

TRIÁNGULO

Pintoso, ensaladas y raciones de calidad.

Triángulo plaza, sn/3

Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659

Txiki, Pablo Gorosabel, 14. 943 650067

Usabal Sideria, Usabal, 12. 943 674316

Izurre Sideria, Sta. Lucia, 25. 943 655772

Zarazurra, Beñillur, 5. 943 650995

Zuloaga-Txiki, Montseque, 29. 943 650036

Zumaia, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abaltziri, Irizabal, 21. 943 33025

Abulari, Bº Lategi, 943 554917

Adarra, Bº Gaborru, 37. 943 552036

Benea, Gaborru, 12. 943 554415

Besubi, Bº Gaborru, 27. 943 330131

Euskadi Sideria, Bº Otzarri, 34. 943 556981

Euzkadi, Bº Otzarri, 26. 943 551089

Eula Sideria, Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton, Estación, z/g. 943 009077

Galarraga Sideria, 943 554917

Guria Pentisio jatetxea, Idiazabal 46. 943 006650

Guruceta Berri Sideria, Bº Otzarri, 44. 943 551014

Kostegi Sideria, Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688

Olanue, Olanue Sagarotgia, Bº Ergioen, 18. 943 556683

Oñivi, Pol. Ergioen, 57. 943 557766

Polideportivo, Pintore Kalea, 3. 943 09408

Selién 'Moko' Sideria, Bº Otzarri, 11. 943 551014

Zurduña, Euleteta Baserría, 943 556981

Zaldueña, Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna, Aretzagia, 3. 943 720230

Apain, Iparitarrak, 18. 943 725867

Astegui, Barrenkale, 12. 943 532667

Bramanig's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796

Etxebarri Mendorera, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277

Etxe-Azpi, Poligono Mugalegi, B-37. 943 725165

Golko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba Arretzia, 18. 943 532292

Jai-Alai, Iparagurre, 10. 943 721465

Navarro, Iparagurre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino), Labeaga, 33. 943 725243

Santa Kruz, Carretera Sta. Bárbara, 943 725959

Sta. Bárbara, Sta. Bárbara, 943 723837

// USURBIL

Aginaga Sagarotgia, Bº Aginaga 31. 943 366710

Antetxia, Zubiaurrenaga, 6. 943 370344

Arretzagia Erretgia, Arrizainen Baserría, 943 366663

Arretzagia Iturria, Aitezarra, 1. 943 371150

Carriñena Maratxó, C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740

Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarrola Agroturismo, Kaleazar, 42. 943 363007

Irujoa, Irujoate, 11. 943 370113

Ilunbe Sideria, Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratzo, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Maykar Asador, Poligono Ugaldeta, 36. 943 366988

Patxi, Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sideria, Bº Kale Zahar, 39. 943 364597

Saltxipi, Txoko Alde, 23. 943 361127

Sekania Asador, Aginaga, 20. 943 362773

Tragaxka, Santu Enea Auza, z/g. 943 362734

Txapadun, Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi, Errotalde, 1. 943 362735

Timparrá Sagardó, C. Com. Urbil, 943 376698

Txirrita, Irujoa, z/g. 943 361398

Txirrita, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirritxa, Kontseiluz Zorra, 13. 943 360466

Urdeta, Bº Aginaga, 943 372691

Zumaia, Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296

Alustiza, Larrea Auza, 12. 943 690361

Izaltze, Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri, Berria, 943 691236

Sagasti-Berri, Obabakio, z/g. 943 692365

Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558

Txapadun, Berria, 23 bajo, 943 696449

Urtzipe, Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 682496

KIXKURGINE

Euskal Herriko Zapareak - Sabores de Euskal Herria.

Olaeta Agroaldia, 6. 943 50 10 86

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.

Aiestaran Erreka, z/g. 943 88 00 44

Nabalzar Asador, Sta. Fe, 8. 943 887146

Urko, Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo, Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARAUZ

Aiten-Etxe, Eikano, 3. 943 831825

Alameda Hotel, Sotzumendata, 4. 943 830143

Amala, Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak, Altolza, 2. 943 835975

ÁNIMA GASTROTEKA

Nicolasa y variedad infinita en vinos y carnes.

Nafarroa Etorbidia, 4. 943 20 23 42

Argi, Torre Luzeño Parque, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador, Argoin, z/g. 943 890184

Arroila, Artea, 41. 943 834433

Azpi-Enea, Solbimendata, 943 130586

Barlojo, Gipuzkoa, 62. 943 835647

Basarri, Patxiuko, 12. 943 133457

Beach Cafeteria, Pº del Malecón, z/g. 943 831262

Berzardi-Berri, Talaí Mendi, 723. 943 130003

Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 61. 943 890329

Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766

Eguzki, Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz, Araba, 32. 943 890096

Etxaiz, Gipuzkoa, 57. 943 832892

Euramar, Nafarroa, z/g. 943 131020

Euskalduna, Nagusia, z/g. 943 130373

Gure-Txokoa Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959

Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264

Ibas-Lur, Santurtium plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.

Torre Luzea parque, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguiñano, Mendiaketa, 13. 943 130000

Klery, Azara, 1-3. 943 835807

Kirkiñka Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka, Bizkonde, 1. 943 134604

Lagumak, San Francisco, 10. 943 833701

Molari (pizzería), Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria, Albolera, 27. 943 834561

Napakar, Barren Plaza, 1. 943 13519

Orbegozo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio, Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272

Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993

Sunset Bar, Mandabate 3A (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolindegia, Talai Mendi, 729. 943 132750

Telesforo Asador, Piza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538

PLACERES GASTRONÓMICOS



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



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

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

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones
de Euskadi 2008) y Morcillas (1º premio en
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ESSENCIA ARDODENDA

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, unos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalao Uranzu.blogspot.com**



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



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 Extaniz 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 antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri! www.zaporejai.com

Badagiqui euskaraz / On parle français / English spoken

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

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

www.nekatur.net/pastain



PUNTA MONPAS: EN PLENA PLAYA DE GROS

J. MIGUEL BARANDIARAN, 32 (SAGÜES-GROS). TF. 943 28 55 85

Hotel de diseño en plena plaza de la Zurriola, en una zona muy conocida por su ambiente joven y desenfadado y por la práctica del surf. Zona ideal con terrazas ideales para disfrutar de la puesta de sol, antes de acudir de copas (o pintxos) a la Parte Vieja. Creado en 2008, el Hotel Punta Monpas tiene un estilo muy personal que lo hace **especialmente indicado para parejas jóvenes con o sin hijos, así como practicantes de surf y otros deportes**. 8 de las 11 habitaciones disponen de una ventana con una pequeña zona de estar con dos sillas y una mesa para tomar algo relajados. **La vista da a la playa** y se puede ver toda la zona hasta la Parte Vieja y el Kursaal.

www.hotelpuntamonpas.com



ARBE: SALUD Y RELAX AL BORDE DEL CANTÁBRICO

¿A quién no le apetecería pasar un fin de semana desconectado de la rutina diaria en un hermoso hotelito con vistas directas al mar? ¿O elegir dicho escenario para celebrar su boda?

Iñaki Arin, goierritarra especializado en seguros, decidió cambiar de registro hace 4 años y abrir junto a su pareja, la debatarra **Itziar Sukia**, un precioso y moderno hotel situado en plena costa, a medio camino entre Deba y Mutriku, en un remanso de paz tan solo interrumpido por el sonido del romper de las olas.

Múltiples servicios

Arbe cuenta con **11 preciosas habitaciones, completamente equipadas, dotadas todas ellas con balcón con vistas directas al mar**. El hotel cuenta además con parking gratuito, cafetería, wifi, spa, una hermosa piscina y una sala de reuniones equipada con los últimos adelantos tecnológicos para poder celebrar encuentros de trabajo, charlas informativas, presentaciones, etc.

Por si esto fuera poco, Arbe ofrece también **servicio de masaje** (Deportivo, Terapéutico y de Relax) ofrecido por una pareja de masajistas que acude expresamente al establecimiento a atender a los clientes. Tras la sesión de masaje, los usuarios pueden relajarse en la sauna o en una de las dos tumbonas térmicas con que cuenta el hotel. Otra opción innegable de relax es dar un paseo por los alrededores,



pues **las vistas del litoral cantábrico que ofrece este enclave son unas de las más espectaculares de la costa de Euskal Herria**.

Bodas y celebraciones

Arbe, además, es un lugar ideal para la celebración de bodas u otros eventos. En el caso de ser enlaces de hasta 45 personas, es el propio personal del hotel quien se encarga de todo, incluida la elaboración de los platos como la exquisita Ensalada de ahumados con espárrago y piñones que ilustra este artículo.

En cualquier caso, en Arbe pueden celebrarse bodas de hasta 110 comensales. En este caso es la prestigiosa empresa **Divinus Catering** la que se ocupa de que no falte de nada.

Satisfacción

Tras más de 4 años de la fundación del hotel, Iñaki e Itziar se sienten plenamente satisfechos con el camino recorrido. Las empresas de los alrededores confían en sus servicios a lo largo del año aprovisionándose de clientes y en los meses de verano no faltan viajeros que acuden de todas las partes del globo, principalmente de diversos países de Europa como Cataluña, Alemania, Bélgica, Noruega, Finlandia, Holanda...

Según nos cuentan los responsables de Arbe, la clientela sale encantada y, de hecho, si pueden, repiten. No son pocos los usuarios del hotel que les confiesan su envidia sana ante lo que para muchos es un sueño: abrir un hotel similar a Arbe para trabajar en él y habitarlo con su pareja. Itziar e Iñaki han cumplido ese sueño, y animan a todo el que lo desee a compartirlo con ellos y a disfrutar de sus tentadoras instalaciones.

HOTEL ARBE.

Laranga auzoa MUTRIKU (Ctra Deba-Mutriku)
Tf. 943 60 47 49. www.hotelarbe.com

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



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

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

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



**SALMON
PRECORTADO AHUMADO**



**RULO DE QUESO
DE CABRA.**



**PINTXO
DONOSTIARRA**

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