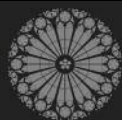




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



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



**MEJOR LIBRO
DE COCINA DE
ESPAÑA 2014**
EN LOS GOURMAND
COOKBOOK AWARDS

*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.patxilarrañaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

// aurkibidea índice

> iritziopinió	
Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	
Burp...! (Arnau Estrader)	6
Di... vinos (Manu Méndez)	6
Esencia de vid (Dani Coman)	7
> berri goxoak noticias consabor	
Probaketak 2015, Pazko Bigarren en Guadalupe, Día del Pastor en Ordizia, Día del Apicultor en Zegama, Día del Txakoli en Aia	8-9
Jornadas Gastronómicas en Urola y Debagoiena	10
> azalean en portada	
Ikaitz (Donostia)	12
> euskadi gastronomia	
Urola "Gustagarri": Una comarca con mucho gusto	14
> pilpilean al dente	
Presentado "De pintxos por Gipuzkoa 2"	16
Congreso "Minimal" 2015	20
Encuentro de Vino y Chuleta en Pabiku-Enea	28
> las recetas de catalina goya	
Toki-Alai (Arama)	22
Zeraingo Ostatua (Zerain)	23
> comiendo con...	
Juan Cintero (Representaciones Alai)	24
> kartara alacarta	
Bidez (Zamarraga)	26
> jatetxegida	
La Guía de restaurantes de Ondojan.com	29
> gipuzkoan non jan?	
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	52
> placeres gastronómicos	
Tiendas de vinos y delicatessen	60
> lo egindormirengipuzkoa	
Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62



// azala portada

"Coco Loco"
(Restaurante Ikaitz. DONOSTIA)
Receta en pág. 13

// Vámonos de pintxos!!!

Los pintxos están de moda. No han dejado de estarlo nunca y parece que no van a dejar de estarlo. El mes pasado informábamos a nuestros lectores de la concesión a "La Senda del Pintxo", libro editado por esta casa, del Premio Gourmand Cookbook como mejor libro de cocina del estado. En Marzo se celebró en Murgia el Congreso Minimal sobre alta cocina en miniatura con una gran participación tanto de congresistas como de ponentes y un contenido de gran interés. Los campeonatos de pintxos (Euskal Herria, Pamplona, Gasteiz...) gozan de una salud envidiable. En primavera verán la luz las nuevas ediciones en francés e inglés del mencionado libro "La Senda del Pintxo", y este mes, los que hacemos Ondojan.com, con la colaboración de Representaciones Alai, tenemos el orgullo de presentar "De Pintxos por Gipuzkoa 2", un nuevo libro que recoge recetas e información de los mejores pintxos de 99 bares, casi todos ellos desconocidos, de Gipuzkoa. ¿Nos vamos de pintxos???

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

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

> Gida hau hila bitero 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.



LA COCINA FRONDOSA: TAN ANCESTRAL COMO ACTUAL

La cumbre gastronómica Madrid Fusión concluyó recientemente su edición más internacional, con más de un centenar de cocineros de doce países y un exhaustivo recorrido por el mundo bajo el lema "Cocinas viajeras: Una aventura por el conocimiento". La primera jornada de ese evento internacional, contó con la presencia de brillantes nombres. Entre ellos, **Andoni Luis Aduriz**, (al que se le realizó un merecido homenaje a pesar de su aun breve pero luminosa trayectoria) y **Elena Arzak** que presentó

SEGÚN ELENA ARZAK, LA "COCINA FRONDOSA" SUPONE "LA CONEXIÓN CON LA NATURALEZA, LO PRIMARIO, LA VUELTA A LA ÉPOCA DONDE NO HABÍA VAJILLA Y EL SABOR DEL PLATO IMPREGNABA PLENAMENTE TODO LO COCINADO"

su ponencia de sugerente título "**cocina frondosa**", basada en la utilización de hojas no sólo como ingrediente sino como utensilio de cocina. Una propuesta innovadora que, no obstante, nace de la tradición ancestral latinoamericana, mediterránea o hindú e incluso de algunas propuestas históricas de la gastronomía hispánica y que, según la cocinera donostiarra reivindica: "*como una vuelta al mundo real de la alta cocina, acercándose a una época en la que las hojas sustituían a los platos, en un guiño a la naturaleza que forma parte de la cocina innovadora y a la vez humanizada*". Y es que además, según ella misma marcaba, esta cocina frondosa supone: "*la conexión con la naturaleza, lo primario, la vuelta a la época donde no había vajilla y el sabor del plato que impregnaba plenamente todo lo cocinado*". Así que en sus demostraciones prácticas, con el equipo de investigación de Arzak en pleno, presentaron platos creativos propios como Hojas de bambú y tallos con kokotxas, Corzo (o ciervo) sobre hojas de loto salsa de lima kéfir, quinoa y rizomas crujientes del mismo loto. Y un juego visual de algunos vegetales (remolacha, pimiento, borraja...) transformados en un trampantojo, simulando hojas sembrando un bosque ficticio para unos lomos de salmónete. Mencionando tan solo, por estar fuera de temporada, el veraniego plato de Hojas de higuera con txipirones.

No se puede decir, por tanto, que el empleo de hojas sea algo extraño a la tradición culinaria de medio mundo. Me refiero, por supuesto a hojas de árboles o de arbustos de todo tipo y a ciertas hojas de hortalizas a veces desechadas. Como las hojas de borraja que en La ribera Navarra y en Aragón se convierten mágicamente en una fritura golosa, los conocidos *Crespillos*. Por otra parte en Grecia desde tiempo inmemorial han sabido aprovechar las hojas de parra muy bien para elaborar un interesante meze (aperitivo) que se conoce como *Dolmadakia*, hojas de parra rellenas de arroz y verduras o como *Dolma*-des si interviene en la farsa además carne picada.

Insistió mucho la cocinera donostiarra sobre el uso de las hojas de plátano que tienen una extensa gama de aplicaciones "*debido a que son grandes, flexibles, impermeables y decorativas*". Se utilizan para co-



Bambú y Kokotxas - Fotografía: Coconut-SS

cinar, envolver y servir la comida. Y es que los alimentos que se enrollan en estas hojas absorben el sabor y nutrientes, aportando un gusto diferente al ingrediente principal.

Resaltando de ello varios ejemplos, La *Cochinita pibil* es un delicioso plato mexicano de Yucatán en el que las hojas de banano se utilizan para envolver la carne de cerdo muy adobada. Dando un salto a otro continente, en la India el arroz con curry se envuelve tradicionalmente en hojas de plátano, y en China y Tailandia, las hojas de plátano se encuentran habitualmente en preparaciones de pescado, sobre todo. Todo ello sin olvidar el *Curanto*, receta chilena con la que carnes, patatas y frutas se cuecen entre dos colchones de hojas de nalca o pangue (una planta en principio sólo ornamental). O la técnica amazónica de parrilla primitiva, que tiene como soporte las hojas de yaquipanga. Y la más conocida *Humita*, típico de Argentina así como de Bolivia, Chile, Ecuador y Perú, y que consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente tostada en las propias hojas de una mazorca.



Ciervo con Loto - Fotografía: Coconut-SS



Chipirón en higuera - Fotografía: Coconut-SS

Sin ir tan lejos, en Murcia, existe un postre muy típico de esa zona, los *Paprajotes*, que es una golosina genuina de la huerta murciana, y que consiste en hojas de limonero recubiertas con una masa, hecha básicamente con harina y huevo, que se fríen y se espolvorean con azúcar. Luego no se come la hoja, que es muy dura e indigesta, y se chupa tan sólo, pero la cobertura es deliciosa por el profundo regusto a limón que ha adquirido. Precisamente con las hojas de limonero traídas de la huerta murciana elaboraban en Arzak, nada menos que a comienzos de los ochenta del pasado siglo, un plato de salmónes que empleaban ya las hojas de limonero para aromatizarlos, enviadas para este fin directamente desde Murcia. Y más recientemente en esta misma casa del alto de Miracruz donostiarra una infusión de hojas de olivo se empleaba para añadir a una vinagreta que acompañaba felizmente a unas kokotxas confitadas envueltas en tocino. Asimismo utilizaron en su día las hojas de otro árbol, el nogal -al que llaman multiusos- que produce unos frutos, las nueces, a las que los vascos las tenemos muy consideradas. Por ello se les ocurrió deconstruir un postre típico de sidrería al que curiosamente bautizaron como Huevos (por tal sólo por la forma) ya que se trata realmente de la mezcla de dos quesos, fresco e Idiazabal, sidra y hojas de nogal en infusión así como un guiño a la tradición con los frutos del mismo garrapiñados.

ESSENCIA wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

BURP...

ARNAU ESTRADER
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



ZAWP / TAOB

No, el título del artículo no es ningún fallo de imprenta, es como se llama la segunda edición de **The Art Of Beer** que se hizo en el **Zorrotzaurre Art Work in Progress**. En esta feria/fiesta de cervezas artesanas, que fue celebrada el 27 y 28 de febrero, pudimos probar **casi todas las cervezas que se elaboran en Euskadi por 1 euro**.

Fueron 11 los productores que se animaron a asistir: **Laugar, Falken, Boga, Zerb, Angry brewery...** todos ellos contaban con una o más tipos de cervezas que servían tanto de barril como de botella. El **TAOB** es un nuevo concepto inspirado en las quedadas de cervecedores artesanos de los **brewers americanos**, y cómo no, en Bilbao no podrían ser menos. Esta segunda edición fue un éxito rotundo.



Pese a la cola para entrar (entrada, vaso y una consumición por 5 euros) y que el sitio es algo pequeño, fui con ganas de probar la nueva **Boga**, una *Pilsner* muy recomendable para los que se inician en el mundo de las cervezas artesanas. Próximamente los cervecedores de Boga abrirán su fábrica en Mungia (Bizkaia). También me impresionó la *Siberian Coast* de **Falken brewery**, una cerveza del estilo *American Pale Ale* pero ésta más lupulizada y con aromas intensos y frescos. A parte de la cerveza también se podía disfrutar de la terraza cubierta del **Garabia**; con servicio de bocadillos y demás picoteo, música pinchada en vivo por **Dj Baffle** y **Dj Clara** y una barra para los que quisiesen algo que no fuera cerveza.

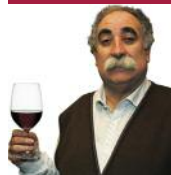
El sábado a la tarde-noche estaba totalmente lleno. ¡Ambientazo total! Y todos los cervecedores acabaron contentos al terminar la feria hacia la 1 de la madrugada, ya que **acabaron con todas las existencias**. No quisiera olvidarme de remarcar que el vaso es conveniente para ferias, **tamaño zurito**; ya que en otras ferias es casi imposible poder disfrutar de todas las cervezas disponibles y te da rabia probar alguna cerveza que resulta no gustarte y tenerte que beber la caña entera.

Quiero felicitar a la organización, esperamos con muchas ganas el próximo *The Art Of Beer*.

Y cambiando Bilbao por Barcelona, recomendaros probar la nueva **Piris Blancheberry**, 5,8% alc. Es una colaboración entre el Instituto de la Cerveza Artesana y la fábrica Piris. Está elaborada con trigo, cebada, cilantro, moras, piel de naranja, centeno y una buena variedad de lúpulos. Muy refrescante, de un color melocotón pero con un aroma y sabor fresco a fruta blanca. Indicada para primavera.

DI... VINOS

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



MACÁN 2010 (D.O.C. RIOJA)

Tras un cuidadoso trabajo que se extendió durante doce años, Bodegas y Viñedos Vega Sicilia, nos presenta el vino de su nueva bodega: **Macán** y **Macán Clásico**, elaborado en las instalaciones que Vega Sicilia está instaurando en la localidad de Samaniego. Para producir sus vinos en Rioja, esta bodega cuenta con 110 hectáreas de viñedo en torno a San Vicente de la Sonsierra, uno de los enclaves más privilegiados de esta región. Y un socio de gran renombre: Benjamín de Rothschild. Se trata de un proyecto largamente meditado en el que han confluído dos de las más grandes familias del mundo del vino: Rothschild y Álvarez. La primera es propietaria de bodegas en Argentina, Sudáfrica y en Burdeos, donde poseen, entre otras Châteaux Lafite, y alguno de los más afamados Sauternes. Heredera del financiero Rothschild, en la actualidad el negocio vinícola está capitaneado por Benjamín de Rothschild. Fueron necesarios 14 años para materializar este proyecto. Primero, la elección de los viñedos y una discreta operación de compra de fincas con cepas en plena producción, con una edad que va de entre treinta y cien años.



En total, son cien hectáreas de viñedo, de las que una parte se reserva para rotar con nuevas plantaciones. **Macán** tinto 2010, el vino tiene ese nombre en homenaje a los habitantes de la zona de Sonsierra, donde se encuentran los viñedos, que son conocidos por ese gentilicio. **Macán** es un tinto 100% Tempranillo. La fermentación maloláctica se realiza al 30% en barrica y el resto en depósito. 15 meses en barrica francesa de grano fino y extrafino (70% nuevas y 30% de un vino).

Separación a la cata de primer y segundo vino. Posterior crianza de dos años en botella hasta su comercialización en 2013. Rojo picota, ribete rubí, potente, fruta en sazón, limpio expresivo, elegante, fruta roja madura. En boca es robusto, con taninos aterciopelados. notas minerales, sabroso, con buena acidez y largo. Nariz muy compleja, con fruta y madera muy finamente integrada, fruta roja, y pimienta, muy expresivo. En boca es sedoso con mucho cuerpo. Un gran vino, complejo y muy agradable.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 55 euros.

Encuentra más artículos de **Arnau Estrader** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de **Manu Méndez** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Wine Bar & Store)

Zabaleta, 42 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



DONOSTIA-ZARAGOZA-FALSET

El pasado mes de febrero nos juntamos durante varios días en Falset (Tarragona) unos cuantos amantes del vino para empezar a dar forma a la Guía Melendo de Champagne 2015. Se trata de una guía donde las catas de calificación de los vinos se realizan a ciegas, es decir, sin saber las marcas de los vinos que estás catando. He aquí precisamente el auténtico valor de la guía, ya que la puntuación se asigna sin el inevitable influjo de la marca. Todo salió genial, gracias a una organización exquisita por parte de Jordi Melendo y sus estimados colaboradores Marta Domenech del Hotel Sport y Enric Aguiló de Vinería Aguiló, ambos en Falset. La guía 2015 verá la luz allá por Septiembre y estoy seguro que tendrá éxito reseñable.

Aprovechando la ocasión y acompañado del gran Guillermo Cruz, hombre vinícola del momento pero sobre todo magnífica persona, partimos en coche el día anterior al comienzo de las sesiones de cata, para hacer una parada en su tierra natal, Zaragoza. El motivo no era otro que la visita al restaurante Aragonia de nuestro amigo en común Jesús Solanas. Llevaba años con ganas de disfrutar de los placeres que allí se ofrecen y ciertamente la realidad superó con creces las expectativas creadas. Jesús es un tipo de persona en peligro de extinción. Muy pocos existen como él. Su pasión o, mejor dicho, obsesión por el vino y la gastronomía hacen que una visita a su restaurante sea un auténtico laberinto de placer del que resulta imposible escapar. Una de esas personas con las que es un auténtico placer pasar unas horas y empaparte de sus historias y conocimiento.

Una cocina de un gusto exquisito, con continuos guiños a la gastronomía japonesa y una bodega alucinante, junto a buenos amigos, hicieron de ésta una velada inolvidable. Vinos como el codiciado La Turque 2000 de Guigal, el maravilloso eiswein Rauenthaler Baiken 1983 (en botella de 75cl...) de Kloster Eberbach del Rheingau o el emocionante Rudesheimer Kirchenpfad Spätlese 1971 de Fritz Allendorf, traído debajo del brazo por el gran Guillermo, fueron algunos de los vinos que disfrutamos en la mesa.

A mis compañeros de mantel, enormes profesionales del mundo del vino, Guillermo Cruz, mejor sumiller de España 2014, Fernando Mora, gran elaborador



de vinos en Valdejalón y seguro que futuro Master of Wine, y Manu Jiménez, sumiller de moda en Noruega, agradeceros vuestra amistad y compañía en esta magnífica jornada. A ti Jesús Solanas, que eres un grande entre los grandes, gracias a miles por habernos hecho disfrutar tanto...

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

AFTER A GOOD MEAL

Underberg®

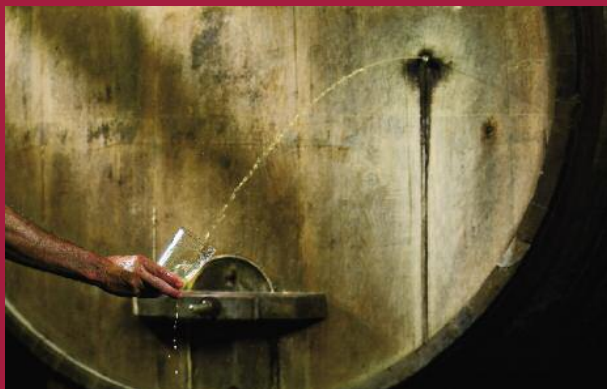
...TO FEEL BRIGHT
AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

LA MEJOR MANERA
DE AYUDAR A LA DIGESTIÓN
TRAS UNA BUENA COMIDA

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA - www.alaigourmet.com

LA SIDRA Y SU (PERMANENTE) EVOLUCIÓN



La temporada de txotx va acercándose a su fin pero, al margen de la constante labor de las *sagardotegis*, siguen siendo numerosas las actividades relacionadas con el mundo de la sidra que se celebrarán durante las próximas semanas. Antes de que acabe el período festivo de la Semana Santa, reseñar que todos aquell@s que se acerquen hasta Astigarraga, a la **Sagardoetxea o Museo Vasco de la Sidra durante la Semana Santa**, podrán realizar una degustación de sidra y de diferentes quesos de Euskal Herria, denominaciones de origen como Idiazabal, Roncal o Iraty. Para completar la visita, de una hora de duración, se propone la comida o cena en una sidrería tradicional para disfrutar del txotx y del tradicional menú de sidrería. El sábado 25, Errenteria acogerá el **XXVII Sagardo Eguna**, jornada festiva en torno a la sidra. Diferentes asociaciones de la localidad elaboran un programa que se prolongará durante todo el día (9:00 - 21:00) y en el que destacarán como actos centrales la degustación en puestos de diferentes sidras de Euskal Herria y la demostración de la recogida de manzanas, así como del antiguo método para la elaboración de la sidra.

Recordar que la sidrería Zapiain de Astigarraga será escenario en abril (sábado 25, 10:30) y mayo (sábado 23, 10:30) de sendas probaketas, que cerrarán el calenda-

rio del presente año. **Probaketak 2015** y sus catas guiadas en sidrerías, organizadas por sexto año consecutivo por Sagardoaren Lurraldea, dieron comienzo en febrero y concluirán el próximo mes de mayo.

Paso importante para el presente y el futuro de la sidra el dado por los ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, que el pasado mes de marzo anunciaron su contribución conjunta en favor de la sidra y su desarrollo. Un acuerdo de colaboración, firmado en principio para tres años, y que los tres ayuntamientos han puesto en marcha con **Sagardoaren Lurraldea** para promocionar la cultura de la sidra. Su objetivo común, poner en marcha cuatro ambiciosos proyectos: Integrar, promocionar y comercializar la oferta turística de la cultura de la sidra de los ayuntamientos de Hernani y Usurbil. La creación de 'Sagardo Bideak' de Hernani y Usurbil. La participación de Hernani y Usurbil en Sagardoetxea Museoa. Y la creación de nuevos eventos entre los tres ayuntamientos, como la travesía 'Sagardoaren Lurraldea eza-gutuz', que recorrerá los tres pueblos y se celebrará todos los años el último domingo de abril. Este año la travesía comenzará en Astigarraga, y tras pasar por Hernani, llegará a Usurbil, donde se podrá ver la exposición *Sagardogintza gure baserietan*, creada por Sagardoetxea.

Pazko Bigarrena en Guadalupe

La ermita de la Virgen de Guadalupe acogerá el día 6 de abril, Lunes de Pascua y capítulo final de la Semana Santa, el Pazko Bigarrena, un encuentro organizado por el Ayuntamiento de Hondarribia, en el que el visitante podrá asistir a la exposición y venta de diversos productos del caserío.

Ordizia celebra el Día del Pastor

Ordizia, una de las localidades feriales por excelencia, vivirá el miércoles día 8 una nueva edición del Artzain Eguna o Día del Pastor. Una jornada festiva con un sabor especial, el que concede ser la primera feria extraordinaria del año. Un día que en Ordizia viven junto a la gente del pastoreo y en el que el queso de Idiazabal recibe merecido homenaje, con el tradicional acto de presentación de la nueva campaña de este rico producto. Antes se presentará, en la Plaza Garagartza, la exposición y el concurso de carneros y ovejas. En el mismo escenario se podrá asistir a la degustación de cordero lechal, así como a la exhibición de esquila a mano. Habrá también numerosos puestos de artesanía, con objetos y obras de productores artesanos del Goierri. El acto más mediático será este año también el paso de los rebaños por el Casco Antiguo, un rito que simboliza en Ordizia la trashumancia que los pastores realizaban antiguamente a Aralar. Trikitilaris y dulzaineros pondrán la música por las calles.

Ferias de flores y plantas

Entramos en la época con más color, en los meses lucidos de primavera, en los que serán muchas las variedades de flores y plantas que se exhibirán a lo largo y ancho de la geografía guipuzcoana. Algunas de esas citas estarán, por ejemplo, en **San Sebastián**, donde el 11 de abril, de 9:00 a 14:00 y en la Plaza Cataluña, se celebrará la Feria mensual de Flores y Plantas de Gros. También en Donostia, sin fecha determinada al cierre de esta edición, tendrá lugar en la calle Loyola, de 9:00 a 14:00, la XI Feria de Plantas de Donostia. El domingo día 19 se celebrará la X Feria Floral de **Urretxu**, una oportunidad para disfrutar de la

exposición y venta de flores y plantas de primavera e invernadero, y también, herramientas de jardinería. Asimismo, habrá talleres para aprender las técnicas de elaboración de flores secas, plantas, así como de ramos y centros florales. Urrethuarras y visitantes se congregarán de 10:00 a 14:00 en la Plaza Gemikako Arbola. Como cada año, durante el último fin de semana de abril, tendrá lugar en el Jardín Botánico de Iturraran (**Aia**) la XIII Feria de Plantas de Colección de Iturraran. Iturraran, emplazado en pleno Parque Natural de Pagoeta, albergará a unos 50 expositores, que mostrarán multitud de tipos y variedades de flores, plantas, árboles y arbustos. La cita, los días 25 y 26, a partir de las 10:00 y hasta las 18:00.

Día del Apicultor en Zegama

Zegama celebrará el domingo día 12 una nueva edición de la feria del Día del Apicultor, una jornada festiva en torno a la labor que desarrollan los profesionales guipuzcoanos de la miel y sus derivados. El XVII Concurso de Miel de Gipuzkoa y de Dulces de Miel será el principal atractivo, y a él se sumará una serie de actividades relacionadas con este producto, la miel, y sus diferentes procesos de elaboración. Además, se llevará a cabo una degustación y exposición de repostería, y una feria de artesanía. El programa de actividades contará asimismo con una comida popular y un festival de bertso.

XIII Día del Txakoli en Aia

Organizado por el Ayuntamiento de Aia, esta localidad acogerá el día 19 el XIII Día del Txakoli. Aquellos que acudan ese domingo disfrutarán de la degustación de txakoli con D.O. Getaria y de los pinchos de carne de ternera asada (Eusko Label) que se servirán. La cita, a mediodía en la plaza de Aia.



Día del Apicultor (ZEGAMA)

Mercados y Ferias

La Semana Santa ha ligado los meses de marzo y abril, que marcan el paulatino despegue del frío invierno con temperaturas más suaves. Por ello, estas semanas, el que pise los espacios guipuzcoanos de mercado y feria, advertirán unos puestos mucho más animados en cuanto a género y público.

Hondarribia los miércoles y los sábados **Tolosa** ofrecerán, como el resto del año, sus citas agrícolas semanales. Hondarribia tendrá venta de productos locales, en especial, frutas y verduras los días 1, 8, 15, 22 y 29. Tolosa disfrutará de su feria agrícola, con productos del caserío, las mañanas del 4, 11, 18 y 25. El día 10, segundo viernes de mes, habrá feria agrícola en **Deba**, con exposición y venta de productos locales. El sábado 11, Azoka Txikia en **Mutriku** de 9:00 a 14:00, en la Beheko Plaza, con productos agrícolas de los caseríos locales. Además, mercado todas las mañanas en la Plaza del Mercado. También en esta localidad costera tendrá lugar, organizada por Balea Elkartea, la cita mensual

vinculada al mar, que ya arrancó el pasado marzo con el Día del Verdel. Sin determinar al cierre de esta edición, la jornada será probablemente el tercer sábado de abril, y habrá degustación popular de pescado. El sábado día 18, **Arrasate-Mondragón** será el escenario para la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. El Ayuntamiento de **Elgoibar** organiza para el sábado 25 su feria, al igual que en anteriores ediciones, con la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola.

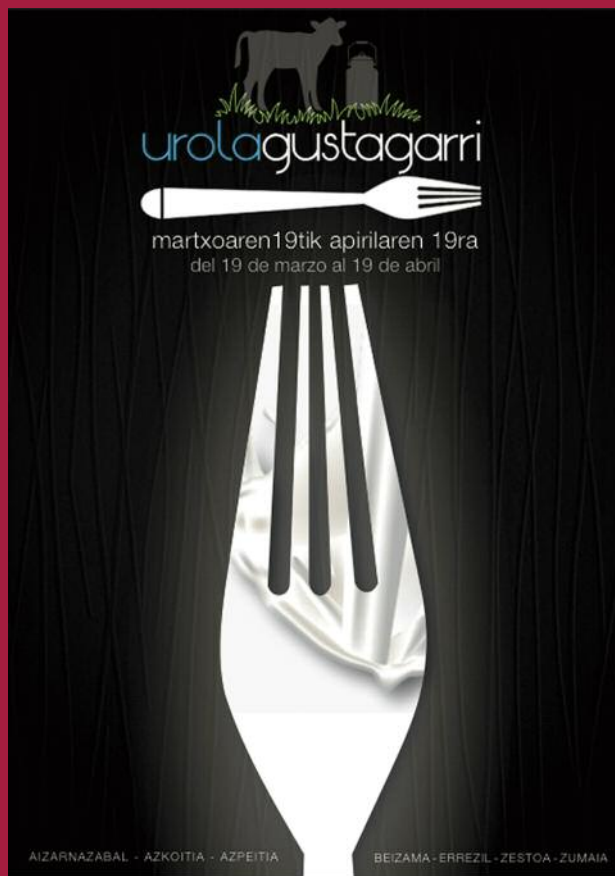
En el ámbito de la artesanía, del 30 de abril al 3 de mayo tendrá lugar en **Rentería** la XXXVII Feria de Artesanía del País Vasco. Numerosos stands de exposición, elaboración de trabajos in situ y venta de productos artesanales son algunos de sus reclamos. La Feria tendrá lugar durante los días 30 de abril (por la tarde) y 1, 2 y 3 de mayo, en la sala José Luis Caso del Centro Cultural Merkatuzar. Los horarios: 11:00 - 14:00 y 16:30 - 20:30. En **Donostia** se reanuda a partir de este mes, con la Semana Santa y después del periodo invernal, el mercado artesanal de La Brecha, todos los domingos y días festivos.

bixigarri }
 Encuentro
visual
gastronómico.

Fotografía y videos
gastronómicos.

www.bixigarri.com

JORNADAS GASTRONÓMICAS EN UROLA Y DEBAGOIENA



A lo largo de lo que queda del mes de marzo y casi todo el mes de abril, las comarcas guipuzcoanas de Urola Erdia (Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil, Zestoa y Zumaia) y Debagoiena (Antzuola, Bergara, Oñati, Arrasate, Aretxabaleta y Eskoriatza) han organizado sendas Jornadas gastronómicas en las que toman parte algunos de los mejores restaurantes de la zona ofreciendo menús especiales con productos locales, y en las que se realizarán varias actividades relacionadas con la gastronomía.

1.- UROLA GUSTAGARRI

10 serán los restaurantes que tomarán parte en "UROLA GUSTAGARRI", las Jornadas Gastronómicas de Urola Erdia que celebrarán su tercera edición del 19 de marzo al 19 de abril. La Carne de vacuno del País Vasco y la leche Eusko Label serán los productos estrella de estas jornadas en las que también se realizarán actividades como la Visita al caserío agroecológico Inrue Txiki (Errezil) o la Visita a la Explotación Leunda, especializada en

ganado vacuno de la Raza Limousin.

Los restaurantes que tomarán parte en UROLA GUSTAGARRI serán los siguientes: Joseba y Laja (Azkoitia); Jai-Alai, Kiruri, Larrañaga, Mikel Uribe y Sagasti-Zahar (Azpeitia); Beizamako Ostatu Zaharra (Beizama); Letea (Errezil) y Aranburu (Aizama-Zestoa). Los menús constarán de aperitivo, primero, segundo, postre y bebida, y sus precios oscilarán entre los 18 y los 27,50 euros.

Información: www.urolagustagarri.eus y en las páginas 14 y 15 de esta revista.

2.- JORNADAS DE DEBAGOIENA

En Debagoiena, 7 serán los restaurantes que tomarán parte del 6 de marzo al 26 de abril en estas Jornadas que van ya por su 19ª Edición: Etxe-Aundi, Goiko Benta y Torre Zumeltzegi (Oñati); Santa Ana e Hilarión (Arrasate); Lasa (Bergara) y Maialde (Elgeta). Los menús constarán de aperitivo, dos entrantes, media ración de pescado, media de carne, postre y bebida, oscilando los precios entre los 25,50 y los 46,20 euros. En todos los menús se utilizarán, entre otros, los siguientes productos: Cordero, derivados lácteos de Debagoiena y Pellas. También se realizarán diferentes actividades gastronómicas.

Información: www.turismodebagoiena.com



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



RESTAURANTE IKAITZ: SORPRESA SUBTERRÁNEA

"Después de más de 30 años viniendo a Donosti, ha sido toda una sorpresa descubrir este restaurante" es una de las frases que podemos leer entre los cientos de ellas, todas positivas, que prácticamente llenan el voluminoso libro de firmas que encontramos a la salida del Ikaitz, el precioso restaurante de Gros dirigiendo desde hace casi una década por **Gustavo Ficoesco y Estefanía Valenciaga**. La frase, en su sencillez, resume a la perfección la circunstancia de Ikaitz, un restaurante que continúa siendo para la mayoría de los donostiarros y visitantes uno de los grandes desconocidos de la ciudad. Su ubicación subterránea y el hecho de no contar con servicio de bar hacen que no sea un lugar tan visible y populoso como otros, pero el que termina por caer en el Ikaitz se convierte, generalmente, en cliente habitual del mismo.

En Ikaitz lo primero que nos sorprende es lo atractivo de su estilo y decora-

ción. **Amplias y cómodas mesas, mantelería y cubertería de primera y una iluminación que sumada a los agradables tonos del local invita a relajarse y disfrutar de la experiencia.** Un amplio ascensor, además, facilita el acceso a quienes tengan alguna dificultad en descender un piso.

Pero lo más importante de un restaurante es, por supuesto, lo que nos vamos a echar a la boca, y en Ikaitz, tanto la carta, como sus excelentes menús, el menú del día, el menú de noche o el sorprendente menú de fin de semana, están elaborados para hacernos sentir cual si estuviéramos comiendo a la carta. Gustavo Ficoesco es un chef formado en lugares tan prestigiosos como la academia Aiala de **Argiñano** o la Escuela de cocina de **Paul Bocuse** en Lyon, algo que se nota en sus **platos, presentados de manera primorosa y cocinados con grandes dosis de arte, técnica y buen gusto.**



Una cocina variada y colorida

Baste como ejemplo de lo anteriormente dicho algunos de los platos degustados en nuestra última visita a Ikaitz, como el Tomate relleno de arroz salvaje que ilustra la página anterior, plato perteneciente al menú del día que resume a las mil maravillas la cocina del local, colorista, original y sabrosa. El plato que lo acompaña, Lomo de bacalao sobre tomate natural concassé, es una muestra de que **en la carta de Ikaitz también encontraremos platos de carácter tradicional en los que cuenta la calidad y gustosidad del producto**. En este caso, estamos ante uno de los mejores platos de bacalao que habíamos probado en mucho tiempo. Gustavo, además, se encuentra en pleno proceso de **renovación de la carta**, a la que cuando estas líneas vean la luz habrá añadido nuevos platos como Tosta del bosque con verduritas y huevo de codorniz, Pulpo a la plancha con patatas confitadas, Kokobxas de bacalao en salsa verde, Solomillo de ciervo con frutos del bosque, Tentación semifría de naranja... que no pierdan de vista los postres los amantes de un dulce final, porque Gustavo, además de un gran cocinero, es un **repostero excepcional**.

La dulzura de los postres, además, tiene su reflejo en el servicio, con el cuidado trato a la clientela ofrecido por la compañera de Gustavo, la zarauztarra Estefanía Valenciaga, que complementa con su profesionalidad en sala la cocina del Ikaitz.

No se queden sin descubrir esta agradable sorpresa situada a tan sólo 100 metros del Kursaal: bajen sus escaleras, degusten, por ejemplo, su menú de fin de semana (30 euros que incluyen el IVA y el vino de Denominación de Origen) y déjense seducir por los encantos del Ikaitz. Pronto volverán a degustar el resto de su interesante y tentadora carta.

RESTAURANTE IKAITZ

Pº de Colón, 21 (Gros). DONOSTIA

Tf. 943 29 01 24. www.restauranteikaitz.com

> "COCO LOCO"



Ingredientes

1 coco; Frutas de estación (en nuestro caso, fresas, mandarinas, mango y glose-lla); Menta; Nata; Licor de coco; Ralladura de limón; Azúcar

Elaboración

Cortamos el coco y reservamos la leche. Montamos la nata, dejándola semimontada, y le agregamos el licor de coco, un par de cucharaditas de azúcar, un poco de la leche y la ralladura de limón. Cortamos la fruta y parte de la carne del coco en daditos y lo mezclamos con la mezcla de nata y licor. Rellenamos

Egilea / Autor:

Gustavo Fico seco

RESTAURANTE IKAITZ

Pº de Colón, 21 (Gros)

DONOSTIA

Tf: 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com

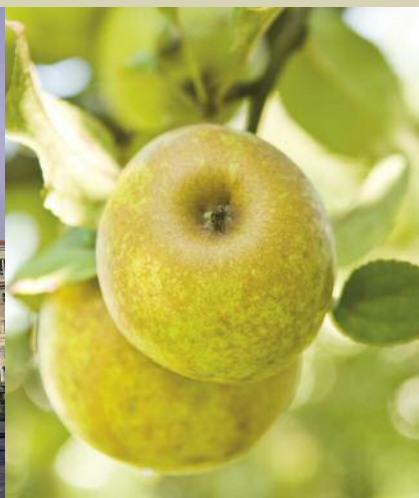


el coco y dejamos algunas piezas de fruta y la menta para decorarlo por fuera. Podemos añadir una galleta elaborada haciendo un caramelo en la sartén con azúcar y agua que extendemos sobre un papel sulfurizado.





“Euskadi Gastronomika” es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por **Basquetour**, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. “Euskadi Gastronomika” es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de **construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio**. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de “Euskadi Gastronomika”, club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



UROLA “GUSTAGARRI”: UNA COMARCA CON MUCHO GUSTO

Descubre la esencia del **Basque Lifestyle** en esta comarca de Gipuzkoa, situada a la misma distancia entre las tres capitales Vascas. Cuna del Vasco más Universal, **San Ignacio de Loyola**, además del impresionante conjunto monumental erigido en su honor, la Basílica de Loyola (conocido también como el pequeño Vaticano), Urola Erdia ofrece múltiples opciones para el ocio y disfrute de las gentes que nos visitan, que se materializan en una abundante y rica oferta gastronómica basada en productos autóctonos, un entorno natural a la par de los paisajes de Euskal Herria, una amplia gama de recursos culturales y museísticos, y un programa cultural de eventos festivos y tradicionales que abarcan prácticamente todo el año.

Más información: www.urolaturismo.eus



Basque Lifestyle en esentzia ezagutu ezazu Gipuzkoan **hiru euskal hiriburuetatik distantzia berdintsura** kokaturik dagoen eskualde honetan. **Loiolako San Inazio** Euskaldun unibertsalaren sorterría, bere ohorez eraiki zen monumentu guneaz gain (baita Batikano txikia bezela ezagutua), Urola Erdiak aukera desberdin asko ditu bertara gerturatzan den bisitarien aisialdi eta gozamenerako, esate baterako gastronomia ugaria eta goxoa, bertako produktuekin egina, inguru naturala Euskal Herriko paisaiekin bat eginez, kultur-ondare eta museo desberdinen eskaintza zabalera eta festa zein tradizio ekitaldi desberdinez osatutako kultur egitarau bikaina irte osoan zehar.

Informazio gehiago:
www.urolaturismo.eus

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN UROLA ERDIA

PLANES Y EXPERIENCIAS TURÍSTICAS

UROLA GUSTAGARRI, una iniciativa de Turismo Gastronómico que supera el tan manido "aquí se come muy bien", un compendio de:

- **Menús especiales** elaborados por los cocineros (restaurantes) de la comarca utilizando **productos locales**.
- **Visitas guiadas especiales** a caseríos, queserías, sidrerías, productores de txakoli y demás productores y proveedores de **producto local**.
- **"Gastro Actuaciones"**: ferias de productos locales, maridajes, degustación de productos, encuentros profesionales.

UROLA GUSTAGARRI, "hemen oso ondo jaten da" baino haratago doan ekimen Turistiko Gastronomikoa, honako honen batura:

- Bertako sukaldariak sukaldatutako **bertako produktuez osatutako menu bereziak**
- Baserrietara, Gaztandegietara, Sagardo Ekoizpen guneetara, txakolin ekoizpen guneetara... **bisita gidatu bereziak**.
- **"Gastro Ekimenak"**: Azoka bereziak, produktuen degustazioak kalean, maridajeak, sektoreko topaketa profesionalak

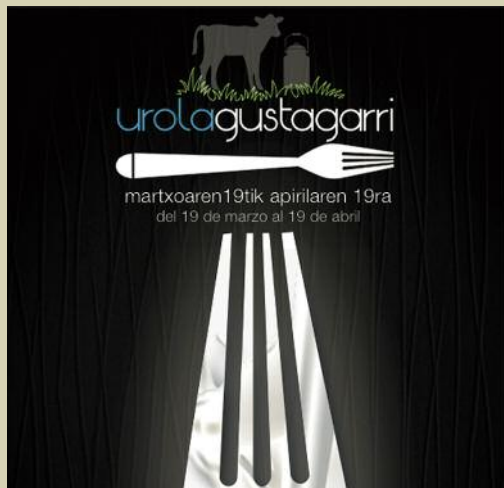
FERIAS Y MERCADOS

Semanales / Asterokoak

- **Azkoitia**: Todos los sábados en la Plaza del mercado. Productos locales directamente de la mano de productores y baserritarras / Larunbatero Azoka Plazan. Baserriar eta ekoizleen eskutik zuzenean bertako produktuen aukera.
- **Azpeitia**: Todos los martes en la plaza mayor / Asteartero enparantza nagusian - Todos los viernes por la tarde en los arcos del Ayuntamiento (san Agustín). Productos locales directamente de la mano de productores y baserritarras. / Ostiralero udaletxeko arkupetan (Sanagustine), Baserriar eta ekoizleen eskutik zuzenean bertako produktuen aukera.

Especiales - festivos / Bereziak - festak

- **Errezil**: Primer domingo de Diciembre, feria de la Manzana Errezil / Abenduko lehen igandea, Errezil Sagarraren feria.
- **Zestoa**: 26 de Diciembre, "Soro Peri", feria especial / Abenduak 26, "Soro Peri" azoka berezia.
- **Azkoitia**: 30 de Noviembre, feria especial de San Andres / Azaroak 30, San Andresetako azoka berezia.
- **Azpeitia**: 25 de Julio, feria especial de Santiago (concurso de sidra, productos locales) / Uztailak 25, Santiago eguneko azoka berezia (sagardo txapelketa, bertako produktuak).
- 21 de Diciembre, feria especial de Santo Tomas. / Abenduak 21, Santo Tomas azoka berezia.



UROLA GUSTAGARRI UROLA DA GUSTO

Sin duda alguna, tanto nuestros productos y nuestras materias primas como los productores y agricultores que los trabajan son elementos que otorgan a la comarca de UROLA ERDIA un carácter propio, rico y singular. Por otro lado, la cocina vasca y el equipo de profesionales que trabajan en ella tampoco se quedan atrás.

El resultado que podemos conseguir uniendo y poniendo en valor ambas dicotomías es, como mínimo, muy atractivo. **UROLA GUSTAGARRI** es la unión de ambos aspectos.

Gracias a los menús a base de productos locales realizados con el saber hacer de nuestros cocineros, a las visitas guiadas a nuestros centros de producción y a la organización de eventos gastronómicos innovadores en fechas concretas, hemos podido elaborar una inmejorable oferta turística y de ocio, complementando así la rica oferta turística que ofrecía anteriormente esta comarca.

Bertako produktuek eta lehen-gaiak eta beroriek ekoizten eta lantzen dituzten baserriarrak eta ekoizleak Urola ERDIA eskualdeari izaera berezia, aberatsa eta propioa ematen dioten elementuak dira, ez bairik gabe. Bestalde, euskal sukaldaritzak eta berrir lantzen duten profesionalen multzoa ere ez dira atzean gelditzen.

Duda izpirik ez dugu: bi aldeetako dikotomiak uztartuz eta lor daitekeen emaitza, gutxienez, erakargarria izango da. **UROLA GUSTAGARRI** bi alderdi horiek uztartzearen emaitza da.

Bertako produktuez osatutako eta bertako sukaldariak trebetasun handiz prestatutako menuen bidez, baserri eta ekoizpen guneetara bisita gidatu bereziak eginez eta **ekitaldi gastronomiko berritzaileak** data konkretu batzuen barruan antolatuz, aisialdi eta turismoarako eskaintza paregabea sortu dugulakoan gaude, lehendik eskualde honek duen eskaintza turistiko oparoren osagarri edota gehigarri

Las III Jornadas Urola Gustagarri se celebrarán del 19-3 al 19-4
Más información en www.urolagustagarri.eus
y en la página 10 de este ejemplar de Ondoan.com

DE PINTXOS POR GIPUZKOA - 2: OTRAS 99 RAZONES PARA SALIR DE PINTXOS



Una preciosa portada que recoge la fotografía de **Ritxar Tolosa** del “Peine del Viento”, un pintxo-homenaje a la estatua de Eduardo Chillida elaborado por **Mertxe Bengoetxea**, del bar Azkena del Mercado de la Brexa, nos invita a entrar en “De pintxos por Gipuzkoa 2”, **el segundo libro sobre pintxos de nuestra provincia elaborado por el mencionado fotógrafo y Josema Azpeitia en colaboración con Representaciones Alai, de Urnieta.**

Al igual que su predecesor, “De pintxos por Gipuzkoa”, editado en la primavera de 2014, este nuevo volumen recoge **casi 100 establecimientos de la provincia** (concretamente 99) que nos abren sus puertas mostrándonos su pintxo más destacado, la receta de éste y amplia información sobre cada bar, destacando el listado de los principales pintxos que podemos degustar en los mismos.

Representaciones Alai se ha encargado de la selección de los establecimientos participantes en el libro entre sus clientes, trabajo nada fácil pues esta

Arriba: Los promotores del libro: **Oscar y Juan Cintero**, de Representaciones Alai, y **Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa**, de ZUM Edizioak. (Fotografía: Yoana Salvador “Bixigarri”)

Abajo: Portada del libro, mostrando un espectacular pintxo que representa la escultura “El peine del viento” de Eduardo Chillida. El pintxo ha sido elaborado por **Mertxe Bengoetxea**, del bar **Azkena** (Mercado de la Brexa, Parte Vieja, Donostia).



Algunos de los pintxos recogidos en "De pintxos por Gipuzkoa 2". De izquierda a derecha: Lasaña casera de espinacas rellena de setas y gambas (Bar-restaurant Politeña, Getaria); Vieira a la plancha sobre crema de calabaza (Bar Jokel, Tolosa); "Rolling Stone" (Bar-restaurant Infernukua, Bergara). Fotografías: Ritxar Tolosa

empresa de distribuciones cuenta con cientos de ellos a lo largo y ancho de la geografía de nuestro territorio. A partir de ahí, Josema Azeitia y Ritxar Tolosa han acudido a los mismos y han trabajado en total libertad, fotografiando (y en la mayoría de los casos degustando) las pequeñas obras de arte culinario que se reflejan en el libro y redactando las recetas y las pequeñas crónicas que acompañan a cada una. "Ha sido un placer realizar este trabajo para Representaciones Alai" nos comenta Josema Azeitia "ya que, una vez

realizada la selección de locales, nos deja total libertad a la hora de elaborar el libro. Así pues, nosotros hemos elegido las fotografías, hemos elaborado los textos, hemos decidido qué fotografía va en portada... sin que la empresa nos haya tocado ni una coma. Incluso una parte de la selección de locales ha sido hecha por nosotros con lo que hemos podido completar el libro con algunos establecimientos que echábamos en falta en el mismo. El resultado es un libro 'a nuestro estilo', de la primera a la última página.

¿Dónde y cómo conseguirlo?

"De pintxos por Gipuzkoa-2" podrá ser conseguido en los bares que toman parte en sus páginas. Para ello, al consumir una copa de Rioja Domus Dei, se nos entregará una cartilla. Cuando hayamos consumido 10 copas y completemos la cartilla, recibiremos como regalo este libro de pintxos. Algunos locales, también, lo venderán sin necesidad de rellenar la cartilla. El precio de venta del mismo es de 20 euros. Los bares en los que estará disponible el libro serán los siguientes:



Algunos de los pintxos recogidos en "De pintxos por Gipuzkoa 2". De izquierda a derecha: Milhoja de patata confitada, mermelada de piquillo y mollejas de cordero (Bar-restaurant Aldasoro, Ordizia); Pintxo "lombi" (Bar-restaurant lombi, Donostia); Hamburguesa picante (Bar Manolo, Irun). Fotografías: Ritxar Tolosa

DONOSTIALDEA: Donostia: Ametzagaña, Arrikitaun, Azkena, Baztan, baztarre, BCN, Bergara, Borda Berri, Boulevard 9, Casa Alcalde, Casa Maruxa, Casa Tiburcio, Casa Urola, Casa Vergara, Derby, Etebebe, Ezeiza, Guardaplata, Iombi, Iruña, Iturrieta-Berri, Kayak, Mandrágora, Mesón Lugaritz, Mesón Martín, Pagadi, Pepe, Txuleta. Lasarte-Oria: Arkupe, Epel. Hernani: Aralar, Kikkal.

BIDASOA: Irun: Café Irun, Iñaki, La Bellotta, Manolo, Comer.

DEBABARRENA: Deba: Mazzantini. Elbar: Astelena Gastroteka, Bossa, Foxxter, Gurbil, Nuevo, Paulaner, Txoko. **Elgoibar:** Usua. **Mutrikua:** Txirlatxo.

DEBAGOIENA: Arrasate: Ezkiña. Bergara: Infermukua, Polpol.

GOIERRI: Beasain: RK. Lazkao: Zelata. **Ordizia:** Aldasoro.

OARSOALDEA: Errenteria: Aker, Batzokia, La Cepa, Paraíso, Sindikato, Zuketz. **Lezo:** Patxiu-Enea. **Pasai Donibane:** Arkupe Berri.

TOLOSALDEA: Alegia: Kurpil. **Billabona:** Or-konpon. **Tolosa:** 19-90, Agustín-Enea, Amairu, Ikatza, Jokel.

UROLA ERDIA: Azkoitia: Latz. **Azpettia:** Etbe-Zuri, Mendizabal. **Zestoa:** Alkorta.

UROLA GARAIA: Legazpi: Azpikoetxea. **Urretxu:** Apain, Eire, Hokaba, Jai-Alai. **Zumarraga:** Berri, Bidezar, Korta taberna, Kortaberrí, Zlaboga.

UROLA KOSTA: Getaria: Politeña. **Orio:** Zaharren Babeslekua. **Zarautz:** Alai, Aurrera, Bai Batzokia, Basarri, Casa Izaro, Etxaiz, Euskalduna, Haritza, Iluntze, Ixas-Lur, Joe, Naparrak, Patxiu, Sakana, Txiki-Polít.

"De pintxos por Gipuzkoa 2" también podrá ser adquirido en las librerías de Gipuzkoa y en la página web www.elkar.com

Espectacular presentación

El pasado 10 de marzo tuvo lugar la presentación de "De pintxos por Gipuzkoa" en el **Café Irun**. El espectacular establecimiento fue el escenario ideal en el que **cerca de 200 personas se dieron cita** para presenciar la presentación del libro y disfrutar de las exquisiteces ofrecidas por **Representaciones Alai** a la concurrencia, entre ellas los vinos de **Domus Dei** y **Homenaje**, los moscatos de **Molteni**, las conservas de **Olasagasti**, las alcachofas y verduras de **Lino Moreno**, los quesos de **Chillón Plaza**, las guindillas de Ibanra y gildas de **Zubelzu** y **Mª Ángela Barrocal** (Derby, Donostia); **Gurutze Villar** y **Asier Antia** (Ezkiña, Arrasate); **Raúl Villarreal** (Alai); **Mertxe Bengoetxea** e **Iñigo Mas** (Azkena, Donostia); **Mikel Lete** (Txirlatxo); **Mikel Insausti** (Alai); **Marta Mendia** (Olasagasti); **Martín Mendizabal** (Mendizabal, Azpettia); **Mañu de la Puente** (El Diario Vasco); **Héctor Cabello** (Mirador de Ulija); **Sonia García Olazabal** (Baseclick), **Mikel Otto** (Gastrolovers); **Charly** (La Gintonicería, Donostia); **Txema Iriberrí** y **Karmele Graña** (Eire, Urretxu), y **José Ignacio Ferreras** y **Mikel Moreno** (Jokel, Tolosa)

Las fotografías de esta página, realizadas por **Yoana Salvador "Bixigarri"** y disponibles en la página de Instagram de **Representaciones Alai**, recogen a algunos de los asistentes a la presentación. De arriba a abajo: **Xabier Barriola** (Barriola Maestros cortadores), **Kriss Tarrio** y **Mª Ángela Barrocal** (Derby, Donostia); **Gurutze Villar** y **Asier Antia** (Ezkiña, Arrasate); **Raúl Villarreal** (Alai); **Mertxe Bengoetxea** e **Iñigo Mas** (Azkena, Donostia); **Mikel Lete** (Txirlatxo); **Mikel Insausti** (Alai); **Marta Mendia** (Olasagasti); **Martín Mendizabal** (Mendizabal, Azpettia); **Mañu de la Puente** (El Diario Vasco); **Héctor Cabello** (Mirador de Ulija); **Sonia García Olazabal** (Baseclick), **Mikel Otto** (Gastrolovers); **Charly** (La Gintonicería, Donostia); **Txema Iriberrí** y **Karmele Graña** (Eire, Urretxu), y **José Ignacio Ferreras** y **Mikel Moreno** (Jokel, Tolosa)





La simplicidad es la última sofisticación

Leonardo da Vinci



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com





MURGIA ACOGIÓ EL SEGUNDO CONGRESO “MINIMAL”, DEDICADO A LA ALTA COCINA EN MINIATURA

Tres tres intensas jornadas que unieron formación, cocina y showcooking, la segunda edición de las **Jornadas de Alta Gastronomía en Miniatura Minimal** finalizaron el 3 de marzo en Murgia con un gran sabor de boca por parte de los asistentes y los organizadores. Congresistas llegados desde ciudades como Barcelona, Orense, Huelva, Alicante o Sevilla y muchos desde todos los rincones de Euskal Herria, hicieron suyo el espacio de formación, debate y networking creado en el **Hotel-restaurante La Casa del Patrón** de Murgia para los profesionales de la hostelería.

Fue igualmente destacable la participación y el éxito de la parte no profesional de Minimal, con la **versión Junior de las Jornadas**, celebrada el domingo 1, donde niños mayores de 8 años cocinaron con maestros como **Mikel Fiestras** (restaurante La Huerta, Gasteiz), **Julius Bienert** (Canal Cocina) y **Rubén González**, propietario y cocinero de La Casa del Patrón. También fue un éxito de público la cena degustación del domingo, abierta a todo el público, donde cien asistentes saborearon los mejores pintxos del 2014 preparados por algunos de los maestros de las penaciones.

Entre los hits más emocionantes de la jornadas destacaron el **homenaje al chef gasteiztarra Diego Guerrero**, cocinero de admirable trayectoria, reconocido con dos estrellas Michelin en su anterior etapa al frente de la cocina del Club Allard de Madrid, y actualmente propietario y chef del nuevo restaurante DSTAGe de

Madrid. También fue emotiva la entrega del **premio al mejor pintxo de las jornadas para Jesús Iñigo del restaurante Ábaco de Huarte** (Navarra) por su Sardina de Roca, bocado ganador del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en 2014. Entre los momentos más informales, llamaron la atención la presencia y las intervenciones de invitados muy especiales como los “conquistadores” **Juanito Oyarzabal** y **José Luis Korta**, que se quejaron por el tamaño de las raciones, antes de que alguien les volviera a explicar que estaban en un congreso de pintxos. Tampoco defraudó el inimitable **Karlos Arguiñano**, invitado de honor en la cena de clausura que tuvo lugar el martes 3 de marzo.

Unos maestros de “curriculum”

El equipo docente reunido para Minimal contó con los ganadores de los certámenes de pintxos más importantes del panorama gastronómico actual

o con un curriculum de reconocido prestigio: **Mitzel Suárez** (Asador Borda-Berri, Hueto), **Igor Rodríguez** (Bite, Mallorca); **Pascal Etcheverría** (Zokomoko, San Juan de Luz); **Helena Rodríguez** (Goizeko Kabi, Madrid); **Juan Antonio Gómez** (Hotel Villa de Laguardia); **Jesús Iñigo** (Ábaco, Huarte), **Koldo e Iñigo Kortabitarte** (Kobika, Durango); **Jose Ignacio Castrodeza** (Villa Paramesa, Valladolid); **Alex Múgica** (La Cocina de Álex Múgi-





ca, Pamplona). Para completar las ponencias los asistentes contaron también con el trabajo del maestro anfitrión, **Rubén González** de La Casa del Patrón, Campeón de Pintxos de Álava 1995, 2005 y 2007 y subcampeón de Álava 2014.

Las ponencias de pintxos se celebraron en tres sesiones el lunes por la tarde, el martes por la mañana y el martes por la tarde. En cada una de las sesiones tomaron parte tres cocineros, elaborando cada uno dos pintxos, que luego fueron degustados por los asistentes en las comidas y cenas que se celebraron en La Casa del Patrón. El momento más interesante de las ponencias fue el tramo final de cada una, momento en el que los congresistas se dividían en tres grupos de 30 personas y conversaban directamente con los cocineros ponentes para plantearles de manera directa y personal las dudas y curiosidades acerca de los pintxos que habían sido elaborados durante las ponencias. El formato del congreso permitió que todos los asistentes pudieran hablar de manera directa con los ponentes, lo que dotaba al acto de una calidez y cercanía que raramente se puede encontrar en este tipo de eventos.

Apoyo institucional y del sector

Las Jornadas Minimal, por su posicionamiento innovador, cuentan con el respaldo de **Basquetour** a través del Club de producto **Euskadi Gastronomia**, así como el de varias instituciones y firmas del mundo de la gastronomía y la distribución.



Página anterior: Arriba, Koldo Kortabitarte, del Kobika de Durango, durante su ponencia. Abajo, los tres principales responsables del evento: el anfitrión, Rubén González, de La Casa del Patrón y los organizadores, Sonia García Olazabal y Mikel Martínez, de Baseclick. Esta página: Varios momentos de Minimal 2015.



LAS RECETAS DE CATALINA GOYA

En el último ejemplar de **Goierriko GIDA**, publicado en diciembre de 2014, dábamos cuenta de la existencia de una cocinera, **Catalina Goya de Echezarreta**, que en los años 50 del siglo pasado, escribió un libro de cocina de 180 páginas, conteniendo más de 500 recetas.

18 cocineros de Goierri han homenajeado a Catalina, eligiendo una de sus recetas y elaborándolas a su estilo. Las 18 recetas están recogidas en el ejemplar de diciembre de Goierriko GIDA y aquí, en Ondojan.com, las iremos publicando mes a mes, de dos en dos, para que nuestros lectores también tengan la oportunidad de acceder a ellas.



El toque personal de Anne Otegi

Amante de Italia y del arroz, Anne Otegi tuvo claro desde el principio cuál iba a ser la receta a realizar. En cualquier caso, esta itsasondotarra ha realizado una versión muy libre del plato de Catalina Goya.

Para empezar, ha sustituido los higadillos y las salchichas por otros tipos de carnes como morcilla de Jesus Mari Deba y costilla. Por otra parte, en vez de preparar aparte el arroz y la carne, lo ha hecho todo directamente en la cazuela, al estilo de Valencia. Primero ha sofrito la carne en la misma cazuela, para añadir el arroz y el caldo. Ha dejado que la cazuela coja calor al fuego hasta que el caldo ha comenzado a hervir y ha terminado el arroz en el horno, dejándolo 5 minutos a 220°, 15 minutos a 160 y 5 minutos de reposo.

Arroz a la italiana

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se pone en una cazuela bastante mantequilla con cebolla picada, y cuando esté blandita se añade el arroz, se saltea, se echa doble cantidad de agua que de arroz y se deja cocer.

Cuando esté medio cocido se mezcla queso rallado y se deja cocer durante quince minutos y otros quince descansar.

Aparte se hace una salsa de tomate con mucha cebolla, y después de hecha se pasa por el "chino", se saltean unos higadillos y se echan a la salsa unas salchichas; se asan al horno puestas en una tartería con un poco de grasa y pinchaditas.

Cuando todo esté preparado se unta un molde rosca con mantequilla o aceite frito con ajo y se llena el molde de arroz blanco, se le da la vuelta a una fuente redonda y en el centro se pone la salsa de tomate con higadillo y salchicha, se adorna a capricho y se sirve.

ANNE OTEGI

(Itsasondo, 1981)

TOKI-ALAI jatetxeko sukaldaria.

(Herriko Plaza, ARAMA. 943 88 89 53)





El toque personal de Urki Balerdi

La receta elegida por Urki Balerdi, cuyo restaurante se encuentra a dos kilómetros escasos de Urnausi, el caserío en el que creció Catalina Goya, es, en realidad, una mezcla de tres recetas de su libro. Ha seguido los pasos de cocción de la receta de Judías verdes cocidas, ha salteado las vainas como se indica en la receta de Judías salteadas y al final, ha añadido huevo y patata, como se indica en la receta de Judías a la francesa, solo que las patatas aparecen en la forma de crema en la base del plato y el huevo, lejos de añadirlo cocido, lo ha escalfado antes de coronar con él el plato para que le aporte melosidad y sabor. Además, ha añadido, de cosecha propia, unos hongos picados y salteados que aportan una nueva dimensión al plato.

Judías verdes salteadas

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se escogen unas judías, se les quitan las puntas y si tienen los hilos se parten por medio con un cuchillo para que queden finitos y se lavan en agua fresca. Se pone un puchero con agua; cuando empiece a hervir fuerte se echan las judías y se añade una cebolla partida por la mitad, sal y aceite crudo; se dejan cocer a fuego vivo hasta que estén tiernas. Se escurren y se pone en una sartén abundante mantequilla clarificada; se saltean en ella las judías, se les da la sal necesaria y se sirven.

URKI BALERDI

(Zerain, 1986)

ZERAINGO OSTATUko sukaldaria.

(Udaletxeko plaza, ZERAIN. 943 80 17 99)



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi
tf. 943 88 48 29
panaintziñe@msn.com



JUAN CINTERO: EL VENDEDOR QUE VINO DEL FRÍO

A pesar de que nació en Miajadas (Cáceres), Juan Cintero pasó los años más significativos de su juventud y adolescencia en Alemania, país en el que residió junto a sus padres, emigrados por motivos laborales, entre los 12 y los 21 años. De hecho, cuando regresó para hacer la mili en Cáceres y ya finalizado el "servicio a la patria", Juan estuvo a punto de volver a su país adoptivo. "Tras pasar 9 años en Alemania no me sentía cómodo en España" nos confiesa Cintero en un ataque de sinceridad "no me veía en este país, que entonces estaba mucho más atrasado". Finalmente, la firmeza de la decisión de sus padres, que tenían muy claro que querían regresar y asentarse en Donostia, pudo más que sus perjuicios y se vino para estas tierras. A día de hoy, Juan Cintero todavía es capaz de hablar fluidamente el alemán, y en algunos detalles queda clara su experiencia teutona: es una persona insistente, organizada y tozuda, capacidades muy necesarias y apreciadas en alguien que se ha dedicado toda su vida a labores comerciales.

En cualquier caso, y para nuestro alivio, Juan no nos preparó un codillo con salchichas y choucroute el día que nos invitó a comer a la **Sociedad Mons de Intxaurreondo**, sino que nos agasajó con una impresionante paella, plato que domina a la perfección y elabora con paciencia, cariño, y precisión germánica.

Una vida vendiendo

Una vez decidida su permanencia en el País Vasco, Juan comenzó a buscarse la vida como vendedor en el mundo de la distribución. Empezó trabajando en **Kas**, para pasar a **Cervezas El Águila** donde trabajó dos años y medio, antes de ser "fichado" por **Eugenio Calvo Valgañón** de Irun, "que tenía un almacén de licores en Ventas y se hacía toda la provincia" recuerda Cintero. De allí pasó a trabajar para las bodegas **Cruzconde**, elaboradoras del Anís La Cordobesa, antes de entrar, primero como trabajador y luego como socio en **Representaciones**



Alai, por aquel entonces sito en Hernani. Al poco tiempo, y tras la jubilación de sus socios, Juan Cintero pasó a dirigir en solitario la empresa, trasladándola a Umieta y convirtiéndola en una de las principales empresas de distribución a hostelería de Gipuzkoa.

La Navarra, buque insignia de Alai

Distribuciones Alai es conocida en Gipuzkoa por ser la empresa que distribuye todos los productos del **grupo La Navarra**, desde los pabaranes hasta los vinos que estos últimos años se han convertido en uno de los principales productos del grupo. Juan no disimula el orgullo de trabajar para la prestigiosa firma navarra, así como el respeto hacia **Juan Ignacio Belasco**, propietario de la misma. "En pabaranes son la principal empresa de Navarra", afirma, "y es que es muy fácil hacer pabaranes, pero hacerlo bien ya cuesta más. Y en cuanto a vinos, sólo deciros que hace unos 20 años compraron Homenaje, que era una bodega deficitaria y ahora es uno de los vinos que más se vende en Navarra, todo ello sin mencionar los grandes vinos que hoy en día elaboran en Navarra y otras partes del mundo." Podemos dar fe de que Cintero es sincero, pues junto a la paella pudimos probar las cuatro "niñas bonitas" de la casa: Marco Real Reserva de Familia (Navarra), Villaster (Toro), Swinto (Argentina) y Señorío de Andión (Navarra), cuatro vinazos que nos hicieron rozar el cielo.

Con un pie en la jubilación pero activo al 100%, Juan Cintero sigue desviándose por su empresa, pero cuenta con más tiempo que antes para poder vivir con menos preocupaciones y viajar a menudo, siempre acompañado de su mujer, **Angelita Martín**, con quien se casó en 1973 y quien le dio dos hijos, **Oscar y Sigrid**, que igualmente le han "proporcionado" cuatro nietos como cuatro soles de los que disfruta siempre que puede.

El salir a comer y cenar es otra de las pasiones de este empresario que visita regularmente los restaurantes de sus clientes, convertidos en amigos con los años. "Me encanta el **Albistur** de Oiartzun, local al que tengo un cariño especial, o el **Tolare**, también de Oiartzun. Voy mucho al **Café Viena** de Reyes Católicos y me encantan **La Muralla** y **La Fábrica** de la Parte Vieja. Y cuando quiero un homenaje, lo tengo claro: el **Elkano** de Getaria, pues siempre he sido más de pescado que de carne".

> PAELLA MIXTA



Ingredientes

Arroz; Aceite de oliva virgen extra Bonarbe; Sal gorda; Costilla de cerdo; Alitas de pollo; Calamares pequeños; Almejas; Gambas; Mejillones; Pimiento morrón; Vainas anchas; Tomate triturado.

Para el fumet: Cocer 1 Kg. de mejillones y guardar el caldo.

Elaboración

Ponemos la paella al fuego y cubrimos el fondo con aceite de oliva virgen extra Bonarbe. Añadimos sal gorda directamente al aceite y la costilla troceada, así como las alitas de pollo y los calamares pequeños troceados. Rehogamos todo y añadimos un pimiento morrón cortado en tiras, y las vainas cortadas en trozos pequeños. Cuando está todo dorado, añadimos un kilo de tomate triturado y lo mezclamos todo bien.

Egilea / Autor:

Juan Cintero
REPRESENTACIONES ALAI
Pol. Industrial Erratzu
URNIETA
943 55 32 99
www.alaigourmet.com



Añadimos el arroz, lo rehogamos y lo cubrimos con el fumet de pescado. Llevamos a ebullición y colocamos finalmente encima de todo las almejas, las gambas y los mejillones. Bajamos el fuego al mínimo y dejamos que se haga, sin mover la cazuela, el tiempo necesario. Una vez el arroz al dente, lo cubrimos con un trapo y lo dejamos reposar 5 ó 6 minutos. Servir y consumir lo antes posible





BIDEZAR: EL VALOR DE LA (APARENTE) SENCILLEZ

Estratégicamente situado en pleno centro de Zumarraga, a un paso de la Iglesia, la oficina de Correos y la plaza del mercado, el Bidezar es un bar-restaurant de pueblo con una clientela fiel que desde que abre sus puertas por la mañana empieza a ser frecuentado por clientes habituales que acuden a desayunar, a tomar el pintxo de media mañana, a comer el menú del día, a tomar un café por la tarde o a cenar con cualquiera de las opciones de su amplia carta de picoteo, rebosante de **ensaladas, bocadillos, hamburguesas, sandwiches, tostas, raciones, platos combinados...** en suma, un establecimiento en el que aparentemente reina la sencillez.

Aparentemente, decimos, porque una vez traspasadas sus puertas nos encontramos con una serie de detalles que diferencian claramente al Bidezar. El servicio, por una parte, es excelente. Tanto el zumarragatarra **Roger Hidalgo** como su socio el donostiarra **Koldo Ruiz** contaban con una gran experiencia en hostelería tras dirigir durante más de 6 años el Jose Mari en Escolta Real y el Lugaritz de Lorea (Donostia) y sabían de la importancia de cuidar a la clientela.

Llama también la atención lo variado y original de la oferta de vinos del Bidezar. Roger es un enamorado del vino que tuvo la oportunidad de trabajar

durante varios años con Nerea Goñi, con lo que su cultura enológica roza la exquisitez. En los estantes del Bidezar, así, podemos elegir entre **unas 60 referencias de vinos seleccionados personalmente por él**, entre los que encontramos, por supuesto, buenos Riojas, pero también Godellos, Albariños, Valdeorras, Toros... y 5 ó 6 Riberas, la denominación favorita de Roger, que afirma que "tratan la uva como ninguna otra".

Además del vino, los amantes de los gin-tonics encontrarán también un paraíso en Bidezar, con una selección de **50 ginebras premium y varias tónicas especiales**, lo que convierte a este local en el lugar ideal para disfrutar de un buen trago largo después de comer, o para empezar la noche.

Si a esto le sumamos una agradable decoración y una extensa carta en la que prima la variedad y los precios ajustados y accesibles (menús infantiles incluidos), nos encontramos con que Bidezar es uno de esos establecimientos que ofrece mucho más de lo que ofrece a simple vista... y eso que no hemos hablado del ambiente que reina en el local, dotado con dos hermosas pantallas, los días que juega la Real... pero eso ya es otra historia.



BAR-RESTAURANTE BIDEZAR

Bidezar, 17. ZUMARRAGA. Tf: 943 25 38 56



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: UNA CARTA DE PICOTEO IDEAL PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

La carta del Bidezar es una carta pensada para acudir en pareja, en grupo, en familia... y compartir sus ensaladas, tostas, raciones, bocadillos... La cocinera ordi-ziarra **Elisabete García** es la responsable de que las más de 80 referencias con que cuenta este bar-restaurant estén siempre disponibles y en su punto.

1.- Nachos con salsa casera. Comenzamos picando una de las últimas incorporaciones de la sección "Pikoteo" de la carta. Los nachos no se hacen en el local, pero sí la rica salsa casera, elaborada con guindilla, tomate natural, queso Edam, cebolleta, pimienta... que les acompaña a la perfección.

2.- Puerros templados con gulas y gambas. Un buen ejemplo de la cocina, económica, sencilla y efectista, de Bidezar. La combinación de los tres productos resulta un plato sabroso y agradable, que se acompaña de un excelente refrito de ajo picado muy finamente que aporta el toque crujiente al conjunto.

3.- Ensalada de langostino y cigalas. Plato que resume a la perfección la filosofía del pikoteo y el compartir de la carta de Bidezar. Las ensaladas son de tamaño XL, ideales para compartir entre dos y pedir un segundo por barba, por ejemplo. Hemos degustado la de langostinos y cigalas, pero la hay de Txipirones y langostinos, de Salmón y bacalao ahumados, anxoas y queso, de Pollo, queso,

picatostes y salsa de yogur, de Setas, jamón, queso y frutos secos...

4.- Tosta de ajoarriero. Otro plato ideal para compartir. Las tostas se elaboran sobre una generosa rodaja de pan de hogaza y se homean al modo de las pizzas. La de ajoarriero es la última novedad y está encantando a la clientela, cosa que no nos extraña pues todo en ella está en su punto ideal: el ajoarriero, el queso emmental fundido, la cebolla, el pimiento... una delicia y todo un homenaje a la tradicional cocina de aprovechamiento.

5.- Brochetas variadas. En la fotografía recogemos la de Sepia, langostino, pimiento y cebolla, aunque pudimos degustar también la de Pollo, cebolla y pimiento. Las brochetas, de gran calibre, sabrosas y muy bien ejecutadas, se sirven colgando en una espectacular estructura metálica que dota de una vistosidad fuera de serie al plato. Una de las especialidades de la casa.

6.- Huevos rotos. Sin duda, la gran especialidad de Bidezar y uno de sus platos más atractivos, tanto en presentación como en sabor y jugosidad. Un generoso cilindro de patata y jamón coronado de una vistosa yema con una base de salsa de carne, conforma un plato que, quien lo prueba, repite. Sencillo, sabroso y succulento. Un plato que encantará a niños y mayores.

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

5º ENCUESTO DE VINO Y CHULETA EN EL RESTAURANTE PATXIKU-ENEA DE LEZO

El pasado 9 de marzo tuvo lugar, organizado por La **Vinatería** y con la colaboración de **Araex / Spanish Fines Wines**, el 5º Encuentro de Chuleta y Vino, una cita anual que lleva ya celebrándose por tercer año consecutivo en el asador **Patxiku-Enea** de Lezo tras dos años iniciales en Casa Julián de Tolosa.

Carnes y vinos de primera

Como viene siendo habitual, los afortunados asistentes a la cita tuvieron la ocasión de catar una excelente selección de carnes realizada por **Aitor Manterola**, alumno aventajado de su padre, **Emilio**, presente ese día en el restaurante. Concretamente fueron catadas una chuleta de Wagyu macho de Burgos con 46 días de maduración, una Asturiana de los valles hembra de Galicia con 13 días de maduración, una Fleckvieh (Simmental) hembra de Alemania con 48 días de maduración y una Morucha cruzada con Charolés hembra de Salamanca con 136 días de maduración. Tras la correspondiente valoración y puntuación, fue la alemana la pieza que encandiló a los presentes quedando en primera posición, aunque seguida de cerca por la gallega y la salmantina.

En el apartado de vinos, fue **Manu Méndez** quien se encargó de realizar la selección, que fue formada por los siguientes caldos, todos ellos de Rioja: **Lar de Paula Cepas Viejas 2008**, **Baigorri Reserva 2007**, **Luis Cañas Reserva de Familia 2008** y **R&G Rolland Galarreta 2010**. En este caso fue el R&G el que se impuso, con diferencia, frente al resto de los vinos, aunque los cuatro encantaron a los asistentes, al igual que las carnes. Dio la casualidad, además, de que uno de los participantes fue el propio **Javier Galarreta**, creador del vino en cuestión junto a **Michel Rolland**, con lo que pudo ser felicitado en persona para su mayor satisfacción.

Gentes del vino y la gastronomía

En la fotografía superior puede verse a los asistentes al evento, todos ellos relacionados con el mundo del vino y la gastronomía. De izquierda a derecha y de arriba a abajo: **Mikel Sáez** (Araex / Spanish Fine Wines), **Mikel Martínez** (Baseclick), **Javier Galarreta**, **Mikel Manterola** (Patxiku-Enea), **Ander Esarte** (Tuleta), **Hugo Iragorri** (On Egin Delicatessen), **Sonia García Olazabal** (Baseclick), **Pantxo Bertiére** (Acompañante de **Pierre Eguiazabal**, de la bodega y restaurante Maison Eguiazabal -Hendaia-, fuera de la fotografía), **Xabier Ruiz Otxoteko** (Casa Nicolás, Tolosa), **Mikel Otto** (Gastrolovers), **Josema Azpeitia** (Ondojan.com), **Héctor Cabello** (Mirador de Ulia) y **Sebastian Richard** (Araex / Spanish Fine Wines).

PATXIKU-ENEA

Carretera Gaintxurizketa-Lezo - LEZO

Tf: 943 52 75 45. www.patxikuenea.com



jatetxe gida

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



Cautivando a los vecinos del norte

“Ya no existen las fronteras y tenemos que crear puentes de comunicación con Iparralde para que conozcan y consuman nuestros productos y vengan a visitarnos”. Es la filosofía que impulsó a **Iker Alzugaray**, charcutero del mercado de La Bretxa, a organizar una presentación de productos gourmet vascos en los soportales del restaurante **Le Suisse**, de San Juan de Luz. El “golpe” de efecto tuvo lugar el pasado 23-F, y a pesar del mal tiempo contó con la presencia de lo más granado de la hostelería y la restauración de alto nivel de Iparralde y alrededores. Entre estos productos, pudieron degustarse maravillas como las txistorras de **Etxekoak** (Oiartzun), el txakoli **Talai-Berri** (Zarautz), los guisantes de lágrima o las habitas de **Aroa** (Getaria), la paletilla de **Ezkurtzerri** (Getaria), los vinos de Rioja Alavesa de **Luis R**, las conservas de **Salanort** (Getaria), así como algunos productos de fuera del País Vasco igualmente distribuidos por Alzugaray. Completó el festival de sensaciones el pan y los pasteles vascos elaborados por **Pascal Kassandra**.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Pescados frescos a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (*Café e IVA incluido*) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:**

TOKI ALAI



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

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



Anne Otegi dirige desde 2008 este restaurante, siguiendo la filosofía de las "casas de comida" de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. Es por eso que la cocina de Ane es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. De hecho, en su carta y su menú siempre encontraremos opciones para los que huyen de la carne y el pescado. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... además, pretende convertir poco a poco este local en un punto de encuentro con diversas actividades culturales. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú fin de semana:** 15€. **Tarjetas:** Todas menos AE. **Cierra:** Lunes noche.

SANTA ANA



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udalá, 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**, **Lengado relleno de biangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

GELTOKI DENDA

BEASAIN

PLAZA BARRENDAIN, 1
(ESTACIÓN DE BEASAIN)
TEL. 943 08 91 58

BAR, RESTAURANTE Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Juli Monroy e Iñaki Sánchez**, Geltoki denda es un establecimiento en el que la variedad es la norma. Por una parte, en él nos podemos hacer con los **artículos de última hora que necesitamos antes de montar en el tren** (prensa, chuches, refrescos, yogures, bocadillos...) pero también es un agradable bar al que ha sido agregada una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Pintxos, Bocadillos, Ensaladas, Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches y Desayunos**. Destacan también sus **Ensaladas**, como la solicitada Geltoki (Lechuga, tomate, cebolla, piña, gulas, setas variadas, piñones y pasas) o la de Queso de cabra. Asimismo, tiene gran éxito la tortilla de patatas, que puede tomarse como pintxo o encargarse entera. Geltoki denda abre todos los días a las 7 de la mañana y cierra domingos y festivos. **Toda la comida se prepara para llevar.**

RK JATETXEA



BEASAIN

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

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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

BELAUSTEGI BASERRIA



DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

VIENTO SUR

ELGOIBAR

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

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES
DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la **Gastroteka Viento Sur** para ofrecer en Elgoibar **un lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general**. En su bar-cafetería pueden degustarse o comprarse **más de 100 vinos de diferentes países y denominaciones de origen** así como picotear o compartir **Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos o pintxos** como *Fantasma de atún con piperrada*, *Manitas de cerdo con panceta ibérica*, *Foie a la plancha con compota de manzana*, *Salpicón de pulpo*, *Longaniza de Teruel a la plancha*, *Morros en salsa*... así como la *Tortilla de patata* de toda la vida. Además de atender el bar, Carlos dirige el **Gastroclub** en el que toma parte todo aquel que lo desea y en el que organiza **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc.**

KANTABRIA

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

EIBAR

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) Menú fin de semana: 25€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra: Lunes noche y martes todo el día.**

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: **Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas saltadas 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: 11€ Menú sidrería: 25€ Mariscada para 2 personas: 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). Tarjetas: Todas exc. AMEX. Cierra: Martes. Amplio aparcamiento**

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

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

GUARDI

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

IDIAZABAL

POLÍGONO INDUSTRIAL
GUARDI, Nº 13
TEL. 943 80 19 18



Dirigido por las beasaindarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatebea nos ofrece todos los días un **completo menú elaborado con cocina casera basada en productos de temporada**. Cuenta también con una carta informal con gran variedad de **Bocadillos, Platos combinados, Sandwiches, Hamburguesas caseras, Raciones y Ensaladas**, destacando el exitoso **Bocadillo de Pan Tumaca e Idiazabal**. Guardi abre todos los días a las 6:30 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería y en su barra se sirven pintos variados como **Tortillas variadas, Jamón ibérico, Morcilla, Mondejús, Chorizo cocido...** En su bar cuenta con un **Txoko infantil de ocio** con juegos, libros, pinturas, etc. **Desayuno completo:** 4€ (con zumo natural) **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menús para grupos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos y festivos. (Ofrece cenas los viernes y sábados).

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO

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, tígres...), *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Panxineta*...

Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

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.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



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

ALBISTUR



OIARTZUN

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTUXTOXORREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

MATTEO



OIARTZUN

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

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



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

ALTAMIRA

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /
ZONA DEPORTIVA DE ALTAMIRA
TEL. 685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma con fuerzas renovadas y con el refuerzo en cocina de Mónica Viz y José Duhau, este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su cuidado menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos que elabora por encargo como el *Arroz con bogavante* o el *Arroz con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en las cuidadas ensaladas que elabora cada día para el menú o en las que se ofrecen en los menús concertados o en el menú degustación. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 10€ **Entrante, postre y bebida:** 6€ **Segundo plato, postre y bebida:** 8€ **Menú Degustación:** (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos a partir de las 14:30 (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

PITTO RACING

OLABERRIA

GAINERA AUZOA, S/N
(KARTING DE OLABERRIA)
TEL. 669 92 62 55

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



El joven beasaindarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurant ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la costilla que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y presididos por un producto principal que puede ser *Codillo, Alilitas, Lomo, Pechuga...*. En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de bistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...*. Destacan también las **Raciones y Pintos caseros** (Callos, Albondigas, Morcilla de Beasain, Croquetas, Alitas de pollo...) Se trata, sin duda, de una excelente opción para acudir en familia, con amigos... para pasar un buen rato, ya que en Pitto Racing podemos también adquirir los **tickets para los karts**, o incluso disfrutar de su **Simulador de conducción real**. Todo ello sin mencionar su **terrazza con vistas** a la pista y al Aizkorri. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking**.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/G
TEL. 943 88 58 29

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI 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 xipirones, 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.**

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos, las 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).

MENDI – ALDE

TOLOSA

PARRILLA Y TRADICIÓN DE LA MANO DE IÑAKI ANGUIANO

SAN ESTEBAN AUZOA, 39
TF. 943 65 17 99 - 688 61 49 90



El experimentado chef **Iñaki Anguiano**, que llevó los últimos años el Uralde de Hondarribia, dirige, desde finales de enero, este emblemático restaurante que ha sido renovado dotándole de un aspecto más claro y acogedor. **La especialidad indiscutible del local son las carnes y pescados a la parrilla**, complementados con especialidades como *Gambas de Huelva frescas a la plancha*, *Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua"*, *Langostinos salvajes a la plancha*, *Sopa de pescado a nuestro estilo*, *Verduras de temporada en tempura...* terminando bien con un buen pescado a la parrilla (Cogote de merluza, Rape, Rodaballo Salvaje, Lomos de bacalao...) bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o el *Cordero lechal* o el *Cochinillo asado a baja temperatura*, que Iñaki domina a la perfección. Además, en Mendi-Alde **a partir de las 9:30 de la mañana pueden degustarse raciones como Albóndigas, Callos, Ajoarriero, Carne cocida con tomate, Tortilla de bacalao, Caldo...** **Carta:** A partir de 25€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial:** 24,50€ **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



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

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de Guipuzuelo*, *Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



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

BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente 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 Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 17,50€+IVA. Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

SASKI

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

ZUMARRAGA

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



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

BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISA!!

DONOSTIA

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

BRANKA

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUÁLABLES



DONOSTIA

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Xtapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras*... así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de hígos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *laco 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 UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "refrescado" ofreciéndonos una cocina tradicional actualizada a la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna y panaderas*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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

CASA VERGARA



DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



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

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciana**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión*... **Carta: 40-45€ Menú del día: 18€ Menú de noche: 25€ Menú especial (fin de semana): 30€ (IVA incluido) Tarjetas: Todas menos American Express. Cierra: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.**

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Ilegara, 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*, *Salteado de verduras variadas* y a la *parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones*, *Ensalada de bangurro y verduritas*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...). **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de bodas y celebraciones. Jardín y zona infantil.**

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Nekli 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, Bavaois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

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



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

DONOSTIA

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

MAMISTEGI

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



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

DONOSTIA

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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

DONOSTIA

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

MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Rincado, 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.

DONOSTIA

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

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 Pekin*, 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".

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 tristorra, patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón, Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara, Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo**, **Kokobas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokobas**... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igarra, 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.**

TXULETA



DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla** en el congreso SS Gastronomika, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto*... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Agnaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Xangurro al horno*, *Pixin* (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 raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPIUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650.13 53.73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aíta Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P° Padre Orkolea, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandendi. Urbitearte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albino. Matia, 52. 943 211801
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuztezu - Errotaburu-. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C° Okenadegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerri. Ctra. N-1 (8° Zubietta), 943 366572
Alaña Mendí. Fuenterabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Pte. Vieja), 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Salones para banquetes y Pensión
C° de Uba, 61 (Martutene) Tf. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antonio, Berbar. 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEDERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
P° Mons, 28 (Inbauxarondo), 943 28.14.24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21.92.04

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Arzak Jintzetxe. Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka. Sierra de Aroka, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Vieja-, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAUN

El bokitxo andaluz de Donostia
Igara bidea, 19. 943 98.31.41

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Aisa (chino). Segundo izpiza, 15. 943 279098
Astelena. Inigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubietta-, 943 361229
Asador 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxeta. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36.615.79.26.55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421217

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran parrilla
P° Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45.13.04

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

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C° Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42.42.72

BAZTARRE

Abierto a las 06.00. Desayunos y pintxos
Virgen del Carmen, 25 (Egia), 943 41.63.50

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

BCN

Pintxos, raciones, bokatós y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Riberas), 943 47.42.65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
Gral. Artetxe, 8 (Gros), 943 27.50.26

Bernardo Etxe. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibal, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 489259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara bidea, 19. 943 181078
Bitácora. J. Zaragutza, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas, y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Gros), Tf. 943 01.13.80

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

BORDA BERRI

Altococina en miniatura a respetuosa y trabajada
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43.03.42

BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos
Boulevard, 9 (Centro), 943 42.21.14

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
P° Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31.70.96

Buenavista. K. Balcenaga, 42 -Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar. P° Aves, 5. 943 214287
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 Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43.21.62

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!
Javier Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46.94.00

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazuelitas
Mayor, 19 (Parte Vieja), 943 42.62.16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Etxalza, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabeleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
P° Bizkaia, 14 (Amara), 943 46.10.62

CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados
Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja), 943 42.31.30

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 20. 943 44.13.71

CASA VALLÉS

Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato
Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45.22.10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 43.10.73

Cascanueces. P° Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 429226
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. P° Hipódromo, 15. Zubietta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena. Enbeldran, 18 -Parte Vieja-, 943 425197

DERBY

Pintxos, bokatós ibéricos, y buenos vermuts
Sancho el Sabio, 4 (Amara), 943 45.75.57

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotezu, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egozari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibarrieta. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekalitz Asador. P° Padre Orkolea, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elurra. General Echagüe, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erduko. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxade. Aldeakene, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
Zabeleta, 42 (Gros), 943 32.69.15

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

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y variedad de pintxos
Egia, 6 (Centro), 943 69.25.37

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 428259

ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
Inigo, 6 (Parte Vieja), 943 42.13.90

Etxe Nagusi. P° Padre Orkolea, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor
Avda. Satrustegi, 13 (Ondarreta), 943 21.43.11

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 27.13.74

Farfalla. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 21g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320988
Gambirius Bretxa. C.C. La Breba, 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Gandaria Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. P° de Colón, 11. 943 285019
Garibal. 21. Garibal, 21. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21.07.13

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Erbeltrán, 4. 943 421365
Goie-Ami. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Goretti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601

GUARDAPLATA

Menú del día, pintxos y cazuelitas
Serapio Mujika, 12 (Bidebieta), 943 39.05.66

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
P de Ullia, 32 (Igeldo), 943 21 40 00

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

HIDALGO 56

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

Hípica de Lolola, Cº de la Hípica, 44, 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Sarruteigui, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol´s Sº Gudamendi 21 - Igeldo- 943 317665
Hotel Pelizcar, Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11. 943 451968
Ibañeta, 15. 943 420784
Ibañeta, 15. 943 420784
Ibañeta, 15. 943 420784
Igela, Pza. Ibañeta, 2 - Igela- 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeiza Baser- - Igeldo- 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibañeta), 943 21 48 94

Inxtaurro Sagar, Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

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

Esteriles 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza, Esteriles, 12. 943 424833
Iñauti, Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñauti, Pol. Zuztu, 4 - Errotaburu- 943 313933

IOMBI

Menú del día, raciones, ensaladas, pintxos...
Pza Gipuzkoa, 15. 943 42 84 23

Iraeta, Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraxto Hamburguesería, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cdm. Peñitza, 10, Zubietza. 943 372875

IRUÑA

Pinchos, bokatos, raciones, tostos, ensaladas...
Easo, 73 (Centro), 943 45 69 17

Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 486565
Irritz, Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino), Pedro Egaña, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

Menú del día y Gastronomía
Camping de Igeldo. Tf. 943 22 65 83

ITURRIOZ

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

Itxaropena, Embeltran, 16. 943 424576
Ixtasalde Asador, Albarreka, 83. 943 371585
Ixtasne, Ibañeta, 15. 943 423759
Izagre, Bidearte Berrí Baserria, 943 361470
Izar, Pza. de las Américas, 12
Izarraitz, Prim, 4. 943 428747
Izazpi, Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izel, Pº Baratzategi, 4. 943 279391

IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 56 62

Javier, Pza. Easo, 4. 943 457152

Jolas-etxea, Avda. Añorra, 44. 943 369026
José Mari, Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juancho, Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bokatos, pintxos y menú
Victoria Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

Kalaberrí, Matia, 50 - Antigua- 943 212101
Kalonje, Padre Orkolea, 8. 943 213251
Kaskazuri, Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata 4, Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

KAYAK

Especialidad en croquetas y calamares
Pº de los Olmos, 24. 943 39 78 71

Kelly's, Plaza Narraño Behera, 8. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
Embeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki, Secundino Eñakola, 45. 943 274936
Kiki, Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok, Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa, Campanario, 11 - P. Vieja- 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31, 31 de Agosto, 2. 943 429836
Kukuari, Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar, Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Alberca, Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranqueña, Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantine, San Jerónimo, 22. 943 427508

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia, Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama, San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria, Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar, S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra, S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca, Andreategi, 4. 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca, Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida, San Marcial, 37. 943 244150
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri, Zabeleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

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

Lanziego, Trunfo, 3. 943 462384
Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94. 943 352445
Leño, José María Sert, 10. 943 92 56 84
Los Riejanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi, Cam. Angeru Zandarra, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

Parado de los ornamentos del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 48 00

M2 Cafetería, Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekarrea, Inxtaurro, 52. 943 288246

MAMISTEGI

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

Mandarín Zabeleta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

Pinchos, raciones, ensaladas, tostas...
José María Sert, 9 (Benta Berri), 943 31 26 99

Mariñela, Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 317873
Martillu, Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

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

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Barbera, Centro Comercial Barbera
Mel Yvan (chino), Matia, 35. 943 218275

Mendi, S. Francisco, 13. 943 287286
Mendizorrotz, Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos
Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo), 943 21 85 03

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

Pinchos, menús y cordero y cochinillo asado
Zabeleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
Pº de Ullia, 193 (Monte Ullia), 943 27 27 07

Monpas Cerveceria, Sagüés, 943 277236

Morgan, Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 9. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri, Munto, Bº Aiete
Muxarra, Igarra Bidea, 16. 943 310797

Nagusia, Igar Bidea, 6. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de los mundos mundiales
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru, Zubietza, 56. 943 423349

Néstor, Pescadería, 11. 943 424873

Nikolai, Urdeneta, 14. 943 445511

Nikolas Asador, Busturburu, 10. 943 217151

Nino, Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Olaola, Camino Golazabizi, 100. 943 330853

Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030

Oliys, Erregeazina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736

Orizida, San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL II

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

Orlegi, Portuete bidea, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga, Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Ostada, Pº Benito, 10. 943 215940

Paco Bueno, Mayor, 6. 943 424959

PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas...
General Artea, 1 (Gros), 943 28 42 99

Pagotxa Cafetería, Pº Arbustos, z/g. 943 218330

PAIS PETIT

Un bocado de Catalunya en el corazón de Gros
Bermingham, 25 (Gros), 943 27 26 80

Palacio de Aiete, Gorka Galtzara Berri, 27. 943 210071

Pantxika, Muelle, z/g. 943 421179

Pasaleku, Cº Ilumbite, 11. 943 461665

Pata Negra, Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue's, San Marcial, 5. 943 429532

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

PEPE

Pinchos, raciones, ensaladas, tostas...
Av. Zumalacarré, 2 (Argenteo), 943 11 67 33

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitbi Txulo, Eskalante, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta, Playa, z/g. 943 310896

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

Politeña, S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

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

GIPUZKOAN NON JAN?

QING WOK

El primer wok de Donostia, con bai-panque
Buzia, esq. Zuriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravollina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterria, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Arrikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570
Rincoy. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina ininterrumpida
San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Sideria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salpici. Calzada Vieja de Alegamieta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Carlos. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Tello Esp. Gastro cultural, Pza. Zubizarra. 943 573626
Sebastián. Muelle, 10. 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 6-10 (Centro), 943 42 42 10

Sideria Amezi. Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323
Sideria Donostiara. Enberráin, 5. 943 420421
Sideria Intauroarun. Pº Zubizarra, 27. 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martin. 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berri), 943 90 11 90

Staf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukalde Kultura. P. de Heriz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún. 943 466643
Tamborini. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
San Francisco, 49 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros. 943 273561
Tejiera. 9. 943 282394
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Esc. 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Ensalza, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATZO

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

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

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

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Tuxapa. Fermin Calbetón, 3. 943 429875
Txelpea. Pescadería, 5. 943 422227
Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinista. Gran Via, 28. 943 298592
Txiniparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txiniparta Sagardotegia. Ilurriberri, 2. Barrio Igara
Txinrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txinikuene. P. Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, z/g. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txolo. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantelería, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuñe, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511



TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429818
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317850
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 404034
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urquill. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urtorri-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Uva Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Uva Bene. Boulevard, 17. 943 422416
Valverde. P. de Larrabau, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vinoteca Bernardina. Victoria-Ertetz, 6. 943 314899
Viuara. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Sangües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Callea pasealekua, 30 (Amarra), 943 45 74 36

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaltza. Zabaltza, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodi, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

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

/// ABALTZISKETA

Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572
Larrazit. Larrazit auzoa, 943 655815
Ostiatu Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

/// ADUNA

Aburuz Sagardotegia. Goltbur auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urriza Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Uparan Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartze. Herriko Plaza, 943 693481

/// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Alistera. Ubeğun, z/g. 943 830762
Ariztena. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Araide Sideria. Ubeğun, 943 830125
Errota Casa Rural. Oskagego, 943 835465
Iruio Sideria. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Izarra. Urdaneta, 943 131867

Izeta Asador. Bº Eikano, 4. 943 131693
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santio Ereka, z/g. 943 894434
Saxtola Sideria. Bº Santio Ereka, z/g. 943 835738
Sega Asador. Bº Santio Ereka, z/g. 943 830716

/// AIZARNABAL

Zile. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztartzi. Hereriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

/// ALBITZUR

ELANE

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

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

/// ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskila. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxxuelitas, y buenos Gin-Tonics!
Larrazit auzoa, 35. 943 50 69 03

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

/// ALKIZA

Alkizako Ostetia. San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690786

/// ALTZAGA

Altzagatarte. Altzaga disem, 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sideria y asador abierto todo el año
Herriko Plaza, 943 88 76 26

/// ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

/// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erika Aida, 6. 943 653197

/// ANDOAIN

Arteta. Arteta, 5. 943 59304
Bámbola (pizzería). Plaza Gorka, 9. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Ero, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazurka, 4. 943 594044
Gaztania Sideria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goltbur Golf Club. San Esteban auzoa 943 300485
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sideria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goltbur Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Erika Nagusia, 6. 943 593682
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txerlotia. Goltbur, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

/// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

/// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068

Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri. Buztintzu, 6. 943 766349

/// ARAMA

Toki Alai. Herriko Plaza, s/n. 943 888953

/// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Andago. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Ale. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azata, 943 791668
Zarala. Pº Araba, 20. 943 798885

/// ARRASATE

Aldape. Iruñitzi, 41. 943 793699
Artigaga. Pº Garagarza, 37. 943 791181
Bittori Asador. Araba Ibilbidea, 3. 943 795682
Boliñete Asador. Zaragutale, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaltze, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Ibilbidea, 3. 943 712500
Eizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Bodoña, 18. 943 791013

/// EZKIÑA

Pintxos, bokatós y hamburguers caseros
Ortata, 25. 943 404 838

Gáindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aide Degustación. Iruñitzi, 33. 943 791115
Gran Muralia. Olatara, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larriñete. Bº Udaia, 943 792515
Loralegi. Iruñitzi, 7. 943 790467
Lukas Xarkasaketa. Iruñitzi, 11. 943 794979
Meneta. Gipuzkoako Sideria, 943 796331
Mesón Manolo. Báñez, z/g. 943 792240
Muxika. Bizkaia Ibilbidea, 943 791125
Pildain. Udaia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
Bº Unibarrí, 37. 943 79 49 39

Sara Merendene. Meztetrekera, 943 771586
Txarita Taberna. Gessalbar Ibilbidea, 943 791035
Txoko II. Olatara Litzena, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Ibilbidea, 943 794276
Uarkape. Olatara, z/g. 943 772044
Uparan. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Unibarrí Ibilbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udaia, 943 791250

/// ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrale, 943 580866
Matxetandul Sideria. Zetaballa, 11. 943 692222
Olatrea Goikoa. Goltalaria, z/g. 943 690251
Paxine. Erremental, 1. 943 691025
Sarsola Sideria. Betailara auzoa, 943 690283

/// ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almores Sideria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Almota. Poligono 26, 943 51838
Astarbe Sideria. Txorierkotea, 13. 943 551527
Belzama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezbarria Sideria. Berri Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Altza, z/g. 959 100392
Bukoi Taberna. Tomas Albea, 2. 943 551204
Ekalitz. Tomas Albea, 9. 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plazazkoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sideria. Santiago-Enea Baserria, 943 555667
Gartzategi Sideria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Gorko Iurri. Foru Enparantza, 943 557867
Gurutzeta Sideria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibaiz-Lur. Nabarra Oñatzi, 1. 943 335255
Ibaiz-Lur. Nabarra, Mayor, 32. 943 554899
Iretza Sagardotegia. Tota Ibilbidea, 25. 943 330030
Iruio Sideria. Iruio Ibilbidea, 12. 943 553053
Kako. Mayor, 19. 943 551741

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Muiagorri z/g. 943 555647
Las Vegas. Erretako plaza, 2. 943 553408
Lizeaga Sideria. Caserio Garzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Aizta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sideria. Oñate Txiki Baserria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txoritoketa, z/g. 943 555220
Oñate Sideria. M. Aranzamendi, 16. 943 552938
Oñate Sideria. Bº Asitargara, 943 553199
Petrigi Sideria. Petrigi Bidea, z/g. 943 457188
Reola Sideria. Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 32842
Tinguri Berrin. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944
Yale. Camino Oñate, 34. 943 330330
Zapain Sideria. Erreke Ebea, 943 330033

// ATAUN

Lizarusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trozketa. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbaitate. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Heribarra, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atolia Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 628851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Itxiki. Trenbidearen Zuzardia, 9. 943 852228
Ibaldondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinbako)
Isidro. Angeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Izuri. Auzuparua auzoa, 943 852630
Josua. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pinbako)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666

LATZ

Pinbos, raciones, vinos... y ambiente nocturno
Kale Nagusia, 55. 943 85 13 19

Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Marite. Marite auzoa, 943 857332
Marte. Madariaga auzoa, 943 857356
San Agustín. Auzuparua auzoa, Tel. 943 853492
Suhari. Alzibar etorbidea, 9. 943 852714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pinbako)
Txikigoti. Txerria auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 88 (Pinbako)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pinbako)
Añeta. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Añeta. Barrena kalea, 14. Urrestilla bidea, 943 815754
Baigera. I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinbako)
Diz-diz. Enparanta nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostalua. Bº Izarraize, 24. 943811128

ETXE - ZURI

Pinbos, raciones y gran variedad de bokatots
Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

Iraurgi. Idefonso Gurmubaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etbea, Urrestilla bidea 943812271
Jonatxo Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloale auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943010959
Larragaia. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloale Hotel. Loloale Hiribidea, 47. 943151616

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pinbos, xevina,
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Mikel Uriu. Loloale Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarzuhi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinbako)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osinsapi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028660
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pinbako)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pinbako)
Piza Spring. Itxiki Auzuparua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uraioa. Loloale auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jatetxe Aterpebea. Hirunguea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Arandjen Hamburgues. Zalduzurreta, 1. 943 882122
Baselguri. J. Miguel Irujo, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Irujo, 11. 943 882023
Bideleze. Pza. Bideleze, 2. 943 885975
Geltoki denda. Pza. Barrendain, 1. 943 089158
Goierria. Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruiri. J. Miguel Irujo, 3. 943 885652



CASTILLO HOTEL

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

DOLAREA HOTEL

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

Iparia Taberna. Zalduzurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jaiki. Zalduzurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.
Kates, 4 (Frente Polideportivo). 943 88 92 52

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

RK JATETXEA

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

Rubiorena. Zalduzurreta, 7. 943 885760
Tu Ta. Nagusia, 16. 943 880000
Txantxanorri. J. Miguel Irujo, 7. 943 886949
Urkiole. Mayor, 7. 943 088131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Laitzako Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA

Agirretxe. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artetale (pizzería). Artetale, 1. 943 762537
Azpeitxu. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzoka. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Erreka, 30. 943 767045
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 7. 943 763851
Elvay. Maisterreka, 8. 943 765312
Galxagui's Irish. Plaza San Martín, 30. 943 763086
Gaspas. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

INFERNUKUA

Cocina tradicional, carnes a la brasa y pinbos
Mahastarreka, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosia, 6. 943 853250
Jam. Santoluz, 9. 943 760969

Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018

Ortiz Asador. Angiozar, z/g. 943 762268

POL-POL

Pinbos, bocadillos, raciones, bravas...
Domingo Itala, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torrekuia. Ibarra, 37. 943 765099
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txuringo. Osintu Kalea, 14. 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berrin. S. Antón, 9. 943 764106
Zumeleja. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasotopategia. Markiegi, 6. 943 680052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Altote Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azaitin. Azaitin bidea, 6. 943 121854
Bordaboa. Pza. Zesteiruko, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191188
Errota Berrin. Ibañeta Auzoa, z/g. 943 194923
Igarza. J. M. Ostizale, 9. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190333

MAZZANTINI

Pinbos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gaiñ. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itzari: Ver apartado "Itzari")

// EIBAR

Aguiñaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pinbos, vinos... y buletones a la brasa
Estaziña, 7. 943 20 70 32

Azaitin Asador. Bº Azaitin, 6. 943 121854

BOSSA

Más de 50 bokatots en pon recién homeado
Egogain, 7. 943 20 67 53

Birijñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Arragueña, 4. 943 121650

FOXTTER

Pinbos, bocadillos y hamburguesas
Plaza Barrio, 6. 943 12 15 55

GURBIL

Menú diario, menús de bodega, pinbos...
Isasi, 7. 943 201152

Guri-Guri Asador. Aravella, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Añeta, Oñate, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Lanús. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NEVO

Pinbos, raciones, platos combinados...
José Antonio Irujo, 12. 943 56 70 36

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261

Orbela Hamburguesaria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pinbos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés 3, bajo. 943 20 13 29

Slow. Ego Gaiñ, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pinbos, raciones, bocadillos...
Urnaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artetale, 4. 943 768284
Espalioa. Maala, 4. 943 789085
Itxiki. San Roke, 2. 943 768283
Olikorta. Añeta Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarián Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742956

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Errasario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sita Ana, 10. 943 740590
Harzubi. Olaso, 1. 943 741244
Herri-Gaiñ. San Pedro, 4. 943 066025

Ibái-Oñate. Parque Dohos Humano, 22. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Mimbexa. Zona deportiva Mimbexa, 943 748744

Otzak. San Roke, 38. 943 743411

Salento. P.M. Urzuzun, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010

Sigma. Xixillon, 1. 943 748531

Txariduna. Ermuaubide, 1. 943 740793

USUA

Pinbos, hamburguesas, nuevos rotos...
Giza Eskubiden parkea, 1. 943 25 60 28

VIENTO SUR

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

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pinbos y cazuelitas
Erdikale, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA

Alameda Marquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Altura. Fuente San Marcos, 943 52271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzianza, 14. 94311 89 24

Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667
Eguzki, Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabitor, 9. 943 630185
Elcano, Jose Egino, 9. 943 660014
Enlente, Edif. Zaisa-B° Behobia, 943 622629
Errata Berri, Bertolario Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea, B° Oberlaria, 51. 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fertón's, Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia, Fuenterrabia, 3. 943 615028
Gambirinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla, Aduneta, 5. 943 631176
Gure Borda, J. Esteban Idart, 3. 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790
Ibalandio, J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibaraki Olagorri, B° Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leburborro, 77. 943 636232
El Capo, C. Mendilari, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador, Santiago, 34. 943 630993

INÁKI

Pintxos y menús del día
Gabinia, 3 (Poligono Ventas) 943 63 52 17

Inigo Lavado, Ficoba, 943 639639
Irundo Asteigui, S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta, Pza. Urbandia, 4. 943 621059
Jauriza, Kaskoite, 6. 943 618086
Jentokia, Avda. Iparalela, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea, Luis Mariano, 7. 943 622040
Jossue, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Barbera, C. Comercial Mendilari, 943 639831
Karrakuba, Polig. Leburborro, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparalela, 30.
Kulunka, Uztapide Bertolario, 7. 943 630481
La Agrícola, Alzuñaitz, 1. 943 626561

LA BELLOTTA

Platos y pintxos con jamón ibérico
Centro Comercial Txingudi, 943 62 53 30

La Canasta, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalela, 37. 943 627845
La Cepa Riojana, Belakoaenea, 943 628447
La Liave, Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda, Junkal Landabitor, 13. 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendilari, 943 639831
Larun Artelan, Serapio Mugika, 24. 943 61437
Larun, Javier Esteban Idart, 5. 943 617401
Lasia, Mourlane Mitelena, 2. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Idart, 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones, Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5. 943 611511
Luberri, B° Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús pintxos...
Nagusia, 12. 943 621195

Marino, Zubelzu, 6-B° Anaka, 943 615001
Matxinbenta, P° Colón, 21. 943 621384
Mc Donal's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meón del Jamón, Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel, Avda. Iparalela, 59. 943 623896
Morondo, Piedad, 2. 943 621395
Naga, Junkal Landabitor, 36. 943 620071
Nagusia Sideria, Gabiria, 13. Irueta, 943 634048
Nagua, Avda. Iparalela, 5. 943 620762
Nerea, Korroiz, 17. 943 631914
Novoa, Poligono Sororaita, 36. 943 631215
Nuestro Salamanca, Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oja Sagardotegia, P° Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Ertori Taberna, Anderragaita, 1. 943 622890
Ortazar Cerveceria, Luis de Urnazu, 4. 943 611571
Osteñi, Pza. Eñeria, 7. 943 631210
Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924

Patrizi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello, Landabitor, 30. 943 630039
Piza Ouen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Idart, 943 612846
S. Marcial, B° Behobia, 26-2°. 943 633557
Simiriri, P° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegon, Fuenterrabia, 8. 943 616023
Stop, Serapio Mugika, 943 612684
Teplizola, Lope de Irujo, 1. 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas
Fueros, 2. 943 621954

Toki Goxo, P° Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanos, S. Marcial, 3. 943 621049
Tres J. L. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Borda, Oberlaria, 39. 943 623235
Trinquete, M° Junkal Landabitor, 38. 943 621288
Txalaka, Pza. Eñeria, 3. 943 618382
Txalaka, Larreñubi, 10. 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu, Fuenterrabia, 8. 943 619317
Victoria, Arbesko Ertori, 7. 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner, Arbesko Ertori, 5. 943 617992
Wanna's S. Behobia, 4. 943 628980
Yong Feng (japones), Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa, Avda. Service A-8. 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3. 943 574868

IRURA

Aizpurua, Nagusia, 22. 943 629278
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo, Poligono Laskibar, 9. 943 690497

ITSASONDO

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

ITZIRAR

Bikain, Muxiarbe, 39. Itzizar, 943 199370
Itxaspe, B° Itzizar, 943 199401
Itzizar, B° Itzizar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel, B° Itzizar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeos
Amiola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
Galtzaja, 13. 943 19 9004

Santuaran, Mardari, z/g. 943 199397
Txinduturi-Sideria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g. Itzizar, 943 199056
Zuberu Ertori, B° Elorriaga, 2. 943 199237
Urbarkary Buni Gori, Muxiarbe, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089

ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostos
Largeneia, 1. 943 37 17 42

Avenida, Hipodromo Ertoridea, 2. 943 362709
Buguñi, P° Hipodromo z/g. 943 371412
Buggy Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara, Nagusia, 8. 943 575659
Epeñ, Gokale, 1. 943 362701
Errekaboko, Ertoridea, 4. 943 365557
Goñegi, Hirudibe Balda, 1. 943 361404
Jaial, Nagusia, 9. 943 372760
Larre, Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra Xiki, Nagusia, 21. 943 369356
Martín Berasategi, Loidi, 4. 943 366471
Oja Txiki, Zirkulu Ibiltaria, 13. 943 370379
Oja Txindia, Camino Illarabueña, 14. 943 360529
Paraiso Shangai (chino), Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883
Peña, Adama, 5. 943 361551
Rojanos Asador, Ustina, 13. 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús pintxos.
Avda. Oria, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

Rummy, Nagusia, 71. 943 369341
Tati's, Juan de Garai, 1. 943 371605
Txariel Txoko, Zirkulu Ibiltaria, 1. 943 370192
Zaldia, P° Hipodromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Ameñe Sideria, Zubir Ertoria, 9. 943 162523
Batzokia, Hirgoien, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna, Etxebarria, 17. 943 889943
Hotel Lazkao, Zubirreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...
Uhaiz, 1. 943 88 24 85

LEABURU

Oltzu Sagardotegia, Oltzu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri, Legazpiko Industrialdea, 943 730600



Eliz-Ondo, Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga, Nagusia, 10. 943 731271
Kantoli Cafeteria, Labartegi, 10. 943 731457
Katlui, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi, Labartegi, 8. 943 730494
Lau Bide, Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola, Plazaola, 10. 943 731751
Mirandaola, Parque Mirandaola, 943 731256
Txepetxa, Aizkuri, 21. 943 730051
Xarpoi Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

LEGORRETA

Aulia Sideria, B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Esmalada auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna, B° Guadalupe, z/g. 943 806554
Insauti, Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café, N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Nazario, 2. 943 714371
Gatza-Sain, Alto de Arizaban, 943 715522
Gatzainziketa, Gatzainziketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arizaban, 943 714552
Ostatu, San Nazario, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
Tomás Garbiza, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka, Gaintzurketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekaide Sideria, Errekaide auzoa, 943 490285
Ebeberri, Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 528689
Etxola Taberna, Lope Plaza, 4. 943 525253
El Puerto, Guillermo de Laciñ, 4. 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 522709
Igintza, Irurzun, 35. 943 526890
Irtarte-Enea, B° Gaintzurketa, z/g. 943 529899
Irurzun, Irurzun, 30. 943 526890
Izai, Lope Plaza, 943 519167
Jaizkibel, Zubiri, 9. 943 521966
Kajale, Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezoatza, Elias Salaberria, 1. 943 512848
Luz Jateak, Urume, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna, Dobiane, 24. 943 524845
Ongi Ertori, Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea, Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzurketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzurketa, z/g. 943 490285
Sagazulu Sideria, Alto de Altimaria, z/g. 943523541
Sahatsa, Nagusia, 2. 943 529244
Serrina Taberna, Guillermo de Laciñ, 943 527945
Tidiki, Zubiko, 2. 943 527946
Zaldia, Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubirito Merendero, Zubirito, 17. 943 516443

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

Mujika, Lierria, z/g. 943 801507
Orre, Erpene (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi, Lierria, z/g. 943 801901

MUTRIKU

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

Asador Omazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzokai, Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarr-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai, B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kaltaxo, Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603364
Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua, B° Laranga, 629 105733
San Juan, B° Laranga, 13. 943 603167

TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollos asados...
Muelle, z/g. 943 19 50 70

OIARTZUN

Zelaite, Olatz, z/g. 943 604595

ALBISTUR

Cocina de mercurio y menús especiales
B° Altzibar, 943 49 07 11

Alhambra, B° Arriaga, 943 491230
Amazkar, Casa Zametela, 943 492783
Anixeta, B° Altzibar, 943 493006
Aristi Asador, B° Ugaldelo, z/g. 943 492558

Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Argote, z/g. 943 493088
Aurritxi. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. B° Ergolen, 543 521661
Bidebiarte Siderria. Arriaga-Hizido, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzenabar, 3. Ugaldebo, 943 493279
Erreka. C/ssa Errekalde, 943 490087
Esnioz. Zuzenabar, 72. Ugaldebo, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oñartzun
 Pububazoaerka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergolen, 15. 943 491029
Ganbara. Euzkadi Herria, 2. 943 494256
Gofer. C/so. Carrefour, 943 491241
Koko-Ebe. B° Altibaz, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
 Plaza Bizordia, 7. 943 49 06 25

Intxizatu Asador. B° Ugaldebo, 943 491100
Irriberi Asador. Camino Ergolen, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. B° Altibaz, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picalaba, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landibe, 3. 943 493939
Lintziriñ Hotel. C/ra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldebo, 943 492101
Marcos. Zelai-musu-Polig. Ugaldebo, 943 494390
Masusta. Olagari, 3. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
 Ithurrita bidea, 2 (Ugaldebo), 943 49 11 94

Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oñartzun. Merka Oñartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo I, 943 491227
Nuevo Alamiñ Asador. Rafael Picalaba, 54. 943 491196
Oñartzola. Tormola, 2. B° Ergolen, 943 492050
Oliden. Polig. Lintziriñ, z/g. 943 493901
Ordo Sidi Siderria. Caserio Ordo Zela, 39. 943 491686
Paki. B° Ergolen, 33. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo bidea, 16. 943 490874
Toki Alai. Bizordia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzenabar, 24. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Treku. Argide bidea, 13. 943 260402
Txiki Ajond Sagaropeliza. Aslagarapa Bidea, 943 490678
Utagietegi Hotel. Maltaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoka. Bekosoro, 1. B° Iruñitzi, 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
 C/ra. Madrid-Irun, km. 417. 943 88 19 58

Garbo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldia. C/ra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

// OÑATI

Aruke Taberna. Furien plaza, 9. 943 781699
Beizak. Garbail, 17. 943 782483
Dibolartza. Oñatui zuhaitza, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Hospederia. Arantzazu, 12. 943 781313
Iruñitzi. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. B° Arantzazu, 943 781304
Oñakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. C/ra. Arantzazu, km. 1. 943 716179

Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. C/ra. Arantzazu, km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Urdia. Errekalde, 32. 943 781192
Urtziola Fonda. Campo de Urdia, 943 783116
Urtziola. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtziaga. Urtziaga, 33. 943 780814
Zelai Zabal. C/ra. Arantzazu, s/n 943 781306
Zotz. B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurust. Bidebarrieta, 6. 943 71629

// ORMAIZTEGI

Aranxa. San Andres, 13. 943 882222
Ixume. Gabrielale, 27. 943 164844

**// ORDIZIA****ALDASORO**

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

ALTAMIRA

Cocina mediterránea y menús concertados
 Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Galeiz. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pinchos.
 Euzkadi Pilota, 3. 943 88 58 24

Oñangu. Oñangu Parkea, 943 161371
Populus (pizieria). Pza. Domingo Uñane, 4. 943 160421
Potitos (pizieria). Legazpi, 3. 943 160304
Txinistia Siderria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txinidiki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubbi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// OREDAIN**OREDAINGO OSTATUA**

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. C/ra. Nax, 634. km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 943 832309
Ardora. Ondartza, 67. 943 134835
Arkalatz. Abeslari, 4. 943 831857
Errota. Oñazgoiz Auzoa, 943 890197
Goizoko Cafeteria. Alia Lerxundi, 33. 943 832855
Hotel Hest. Bidea, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jone Mori. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kalbina Asador. B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Euzko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ontziaka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Oriu-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Euzko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixaro Asador. Euzko Gudarian, 2. 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA

Menú del día, pinchos, bokatos, cazuelitas...
 Herriko enparantza, 1. 943 83 53 98

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arraunari, 30. P° Euskadi, 943 393994

ARKUPEBERRI

Pinchos y cocina tradicional
 Donibane 110 (Paseo Donibane), 943 3415 48

Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 515552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbel. C/ra. Jaizbel, Donibane, 943 51003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxela, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. -Trintxerpe, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528116
Eleri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510088
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibata taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 3. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 14. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraunari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P° Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamile. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Daxo, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Etxezarreta, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Parli-Beri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxibulo. Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantegi, 40-42. Antxo, 943 528032
Ternanova. Azkueze, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txulotxu. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berti. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Ziabaga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etxezarreta, 36. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

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

// SORALUZE

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

// TOLOSA**19 - 90**

Pinchos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euzkadi Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas, pinchos... y más de 30 bokatos!
 Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

Pinchos y cocina tradicional
 Euzkadi Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Platos combinados / Bocadillos
 Raciones / Hamburguesas
 Ensaladas / Sandwiches
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
 943 65 56 94

AMAIUR

Especialidad en pulpo y txipirones
 Beotibar, 5. 943 24 54 69

Amaroz. B° Amaro, 10. 943 671296
Amets. Lurramendi, 1. 943 675405
Astasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletes de primero y almocén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
 Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gortiri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Euzkizka Siderria. B° Usabel, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887
Euskadi Pizka. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Gozategia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

IKATZA

Menú del día, pinchos y bocadillos
 Plaza Bema, 6. 943 67 49 13

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828

IRRINTZI

Pinchos y bocadillos
 Oria, 3. 943 65 43 34

Isategi Siderria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

JOKEL

Pinchos, raciones, parrilla... y excelente terraza
 Martín Jose Iraola, 10. 943 11 60 17

K - 2

Espectáculos pinchos en el tejado de Tolosa
 Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672700

LANBROA

Cuidada variedad de pinchos
 Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Alde. B° San Esteban, 39. 943 651799

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P. Martin J. Inaola, 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Larramendi, 8. 943 598468
Sausta. P. Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trínkele, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-riun-Madrid, km. 432. 943 650666
 Triángulo, Triángulo plaza, s/n.
Tipol (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Ursula Sideria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P. Aliri, 1. 943 695173
Zuloaga-biki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 3. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330255
Altuna. B. Lategi, 943 554917
Adarra. B. Góiburu, 37. 943 552036
Benta. Góiburu, 2/g. 943 554415
Besabi. B. Góiburu, 2/g. 943 330131
Bosteko. Erraztu, 37. 943 337357
Eula Sideria. B. Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sideria. B. Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, 2/g. 943 009077
Galaraga Sideria. 943 554917
Guria. Irizabal, 48. 943 005650
Guruceta Berri Sideria. B. Oztaran, 943 551014
Kostegi Sideria. Ctra. Umeiza-Lasarte, 30. 943 365688
Olanue Sagardotegia. B. Ergoien, 18. 943 556683
Oñil. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polidorpeiro. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Sideria. B. Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Eula Sideria, 943 556981
Zaldunguei. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Adapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Apain. Ipizarrieta, 18. 943 725887
Asiegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labegaz, 37-39. 943 723796

EIRE

Pintxo-pote todos los jueves
 Gemikako Arbola, 3. 943 72 64 66

ETXABURU MERENDEROA

Menú del día y cocina tradicional
 Ctra. Sta. Barbara, 943 72 22 77

Exe-Agiti. Poligono Mugilegi, B-37. 943 725165
Goiako Kalea Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatós, y cervezas
 Areizaga, 18. 943 96 33 76

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos
 Iparraguirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 729599
Sta. Barbara. Sta. Barbara, 943 723387

// USURBIL

Aguina Sagardotegia. B. Aginaga, 31. 943 366710
Antxia. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344
Araztzen Eretegia. Araztzen Baseria, 943 366663
Ardaga Jauregia. Aitzerrera, 1. 943 371150
Borxatxo. Zubiaurrenaga, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Elchebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria. B. Txoko Alde, 943 371649
Irato. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuen. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldue, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. B. Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekana Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Troxakia. Santa Enea Auzoa, 2/g. 943 362734
Txapelun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txarkil. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erroldate, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinboga. Iratu, 6. 943 361398
Txinpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txinrista. Kontsejeri Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sideria. B. Aginaga, 943 372691
Zumeta. B. Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeberri, 943 690296
Alostiza. Barrena Auzoa, 12. 943 690361
Izaipe. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

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

Ongi Etorri. Berria, 943 691236
Sagasti-Berri. Oñubiko, 2/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelun. Berria, 23. 943 690449
Urritze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixurquene. Olaitza Agroaldia, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oni. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 8. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825

ALAI

Pintxos, sandwiches, raciones, y gin-tonics
 Ipar Kalea, 8. 943 01 05 46

Alameda Hotel. Seibimenaeta, 4. 943 830143
Amala. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, 2/g. 943 890184
Arralde. Arba, 41. 943 834433

AURRERA

Pintxos, cazuelitas y cocina casera
 Eganaka Kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibimenaeta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza
 Batea, 1. 943 00 20 49

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintxos
 Pabiku, 10. 943 02 12 75

Beach Cafeteria. P. del Malecón, 2/g. 943 831262
Berazard-Berri. Talai Mendí, 723. 943 130003

CASA IZARO

Cocina tradicional con un toque francés
 Azara, 4. 943 13 28 44

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 32. 943 890096

ETXAIZ

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...
 Gipuzkoa Kalea, 57 (San Pelaio). 943 98 27 31

Eurumar. Nafarroa, 37. 943 131020

EUSKALDUNA

Cocina tradicional y de temporada
 Nagusia, 37. 943 13 03 73

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
 Gurmendi Kalea, 10.

ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos
 Zelai-Ondo, 23. 636 41 71 99

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

ITXAS-LUR

Menú del día, bocadillos, hamburguesas...
 Santuturi plaza, 3. 943 89 01 38

JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada
 Iparrakalea, 13. 943 31 42 36

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendilaia, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131882
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Pabiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitelena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Oztarreta. 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. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993
Sunset Bar. Mandadoja, 34 (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakoldegia. Talai Mendí, 728. 943 132750
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldia. Eurumar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZARTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.
 Otzarzte, 2/g. 943 80 12 93

Zegamako Ostatu. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, 2/g. 943 801705
Olata Sideria. Caserio Olata, 943 801757
Oharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
 Udaleteko Plaza, 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194

ALKORTA

Menú del día, hamburguesas y tartas caseras
 Erdi Kale, 7. 943 14 86 06

Aranburu. Urutikotegia, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Baineario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxea, 2/g. 943 147067
Katzaloa. Caserio Katzaloa, 2/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txiniduri. Karmengo Ana, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, 2/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694940
Belartz Jan. Belatageti Baseria, 943 696460
Elizondo Pankibane. Pza. P. Maria Otario, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Familia y terraza cubierta.
 Pza. Pedro Maria Otario, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
 Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 3750

Passus. Eibarrena, 2/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otario, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bultandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAILA

Algortzi Sideria. Puerto deportivo, 943 865617
Basuta Asador. Pabiza Etxezate, 25. 943862073
Betusa Asador. B. Beldia, 943 860551
Bodegón Goko. Emberra, 9. 943 861391
El Cervo. Erribera, 20. 943 861405
Idia Ardotegia. Julio Beotibe, 2. 943 574986
Inonno. Txikidori, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazio, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. G-263, km 7. -Okina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaila, 943 861392
Talaita. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

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

Zalia. Upeña plaza, 8. 943 862867

Zelai Hotel. Playa de Izurzun, 2/g. 943 865166
Zumaila Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 2/g. 943 721821
Alkatebte. Secundino Etxanola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BERRI

Pintxos, bokatós y hamburguesas caseras
 Sorraluze, 3. 943 25 29 06

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ekiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedra, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

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

SASKI

Pintxos, gran variedad en vinos y raciones
 Piedra, 4. 943 72 13 97

Txurrit. Argixo taldea, 2/g. 943 721043

Ziaboga. Plaza Navarra, 3. 943 253896

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. Ahora, a principios de año, podemos disfrutar de pescados de temporada como el txipirón, la lubina, la anjeja o corvina, la dorada, la erla..., sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



CASA SANTOÑA: DEL MAR A LA MESA

PZA DE LA CONSTITUCIÓN, 12 - DONOSTIA - TF. 943 434 846

CASA SANTOÑA es una empresa familiar que se dedica a la **fabricación artesanal de productos del mar desde hace más de 30 años**. Dirigido por **Marco Antonio González y Eider Palacios**, nuestra especialidad son las **Anchoas del Cantábrico**, producto en el que somos **líderes de un mercado muy selecto**, así como otros derivados del mar, como son la **Sardina Ahumada** (Ganadora del pintxo medieval 2014) **Atún, bacalao, salmón y salazones como Mojama, maruca y Mujol, todo de fabricación artesanal y producción propia**. También contamos con nuestro "Sabor Tradicional", **encurtidos de la huerta murciana** y de nuestra bodega **Lambuena, (D.O. Ribera del Duero)** que ofrece buenos caldos a muy buen precio, aparte de otros productos variados que completan el buen sabor de los productos artesanos.



BACALAO URANTZÚ: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cría y la cuida como a una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

UAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93

Dirigido por **Julian Azkune** y **Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE persigue una doble finalidad: Por una parte, poder comprar **buen bacalao** de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir de Zumaia y en **todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, desalado...). Por otra parte, ofrecer **todo lo necesario para preparar una comida**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamones ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León**, **Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...). **Carnes congeladas** -también reservan en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal...) y una gran variedad de **Vinos** (Rioja, Navarra, Ribera, Rias Baixas...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering**.



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. 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 **Oniá y el Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

100 BARES, 100 PINTXOS, 100 RECETAS
100 MOTIVOS PARA IR...

DE PINTXOS
por Gipuzkoa ²

JOSE L. LAFITIA
RITXAR TOLOSA

 **ZUM**
edizioak



20€

ENCÁRGALO
EN TU
LIBRERÍA
HABITUAL

O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM

 **zum**
edizioak

Bai Reformas



**¿quieres hacer un cambio?
aldaketa bat egin nahi?**

**CONSTRUCCIONES - REFORMAS - RESTAURACIONES - INTERIORISMO
ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK - ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

c/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200 (Gipuzkoa) - Tel-Fax: 943 88 76 40 - Movil: 677 577 339
E-mail: info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com