



Alen maridaje perfecta

Martin Perasategui

Familia Belasco
Desde 1580
De Padres a Hijos
BODEGAS Y VIÑEDOS



Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariscos, pescados y gastronomía vasca en un entorno romántico.

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

**TERRAZA CLIMATIZADA
CON VISTAS AL MAR**

**TERRASSE CHAUFFÉE
AVEC VUE SUR LA MER**

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

WWW.CASAMIRONES.COM

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Esencia de vid (Dani Corman) 5
Burp...! (Amau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7
- > **herrigoxoak noticiassabrosas**
Llega a Orío la fiesta del besugo
Feria ecológica en Urretxu
Baserritarren Eguna en Azpeitia
Feria de la cerveza en Irura
Sardinada en Pasaia Donibane
Cofradía del Queso Idiazabal
Jornadas gastronómicas en Debagoiena ... 8
- > **erreportajeareportaje**
BDB: La primera guía de
restaurantes tranfronteriza 10
- > **productodetemporada**
El salmonete 16
- > **jakitea elkarte**
Barkaitzegi (Donostia) 18
- > **pipileanaldente**
Gildas Zubelzu 20
Entrevista con Pedro Zubelzu 22
- > **kartaraalacarta**
Uralde (Hondarribia) 24
- > **errezetakrecetas**
Iturrioz (Donostia) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 27
Índice de restaurantes 28
Guía de restaurantes 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **placeresgastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

Habitas repeladas con yemas de huevo de caserío.
(Restaurante Iturrioz, Donostia)
Fotografía: Rixtar Tolosa. Receta en pág. 26

// Bilbao-Burdeos: eje gastronómico

Los guipuzcoanos vivimos en un enclave privilegiado desde el punto de vista gastronómico. Además de la calidad de nuestros productos y restaurantes, estamos en el centro de un eje en el que la gastronomía tiene una importancia proverbial, el que abarca desde Bilbao a Burdeos, una de las zonas vinícolas y gastronómicas más importantes de Francia. Tal vez por las dificultades idiomáticas, tal vez por la falta de información, tendemos a conocer poco esta zona, a pesar de que bastan dos horas de automóvil (tiempo similar al que nos cuesta plantarnos en la Rioja) para trasladarnos al centro de Burdeos. Asimismo, a pesar de que la distancia es más corta, nos cuesta trasladarnos a Bizkaia para disfrutar de su gastronomía, que cuenta con destinos de gran calidad. BDB, la guía que saca a la calle este mes ZUM Edizioak, reseña con rigor más de 500 restaurantes del eje Burdeos-Bilbao, informando sobre los restaurantes de Burdeos y su región, Las Landas, Iparralde, Gipuzkoa, Bizkaia, Nafarroa y Araba. Pretendemos desatascar los vasos comunicantes gastronómicos de estas zonas y favorecer el contacto entre los amantes de la gastronomía. ¿Nos acompañan en la aventura?



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

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



UNA AMERICANA EN PARÍS

La salsa americana -una de las salsas más universales que se conocen- nació a finales del siglo XIX y como casi todos los grandes hallazgos, fruto de la improvisación que obliga el azar y la necesidad. No es casualidad que la salsa americana surgiera de esta manera y en esos momentos en los que la inventiva del cocinero ha de brillar con más luz que nunca. Resulta que a un cocinero francés, **Pierre Fraisse**, más conocido como "**Peters**", que había trabajado en Estados Unidos -de ahí el nombre de esta receta- propietario de un restaurante en París, una noche ya a punto de cerrar, se le habían acabado casi todos los géneros y se presentaron de improviso unos clientes habituales. Según contó un restaurador llamado **Garrigue** al conocido como Príncipe de los gastrónomos, **Curonsky**, "Peters", que era al parecer era más bueno que el pan, consintió en ponerse de nuevo el mandil y volver a los fogones, no sin preguntarse con gran inquietud qué podría servirles. "Mientras toman la sopa -se dijo- tengo tiempo de prepararles un plato de pescado". Pero no había pescado sino sólo algo de marisco. Y como ya no tenía tiempo de cocerlo en un caldo corto, utilizó lo que en ese momento tenía a mano: echó en una cazuela mantequilla, un poco de aceite, tomates, ajo picado y un buen chorretón de Coñac. Y cuando todo comenzó a hervir, Peters se dijo: "Sólo hay un medio para que la langosta cueza enseguida: cortarla en pedazos y echarla en la salsa". Así que ahí estaba el último ingrediente fundamental, la langosta troceada... pero con su propia cáscara. Desde ese momento, la salsa americana dio la vuelta al mundo en pos de su eternidad culinaria.

Tras la fórmula originaria aparecieron otras versiones, como la del gran **Augusto Escoffier**, que reinterpretó el plato introduciendo matices y toques personales.

En todo caso, la salsa americana tiene poco de yankee, y mucho del refinamiento parisino donde surgió, si bien es cierto que ha necesitado adecuarse al carácter liviano que exigen los tiempos actuales, sin perder por ello la gustosidad que le ha caracterizado. Otra curiosidad es que la salsa americana también es llamada *Armoricana*. *Armórica* es un nombre antiguo referido a Bretaña. Y es que, al parecer, el mismo Peters era bretón y pudo surgir la confusión cuando este nativo de Armórica emigró a América. Lo único

LA SALSA AMERICANA, COMO CASI TODOS LOS GRANDES HALLAZGOS, FUE FRUTO DE LA IMPROVISACIÓN: UNA NOCHE, A PUNTO DE CERRAR Y CON CASI TODOS LOS GÉNEROS AGOTADOS, UNOS CLIENTES HABITUALES SE PRESENTARON DE IMPROVISO EN EL RESTAURANTE DE PIERRE FRAISSE. AHÍ EMPEZÓ TODO.

cierto es que partir del chispazo de ingenio de Peters, la salsa americana alcanzó la eternidad culinaria y fue conocida en todo el mundo.

Por otra parte existe un plato ya clásico del recetario histórico vasco, que es una derivación de la langosta a la americana, hablamos del txangurro a la donostiarra, que surgió a principios de siglo, en la refinada Belle Epoque de San Sebastián de la mano de uno de los cocineros vascos más renombrados de aquel tiempo: **Félix Ibar-guren**, "**Shisito**". Este gran, no sólo cocinero, sino divulgador de la gastronomía, decidió sustituir la encopetada langosta por un crustáceo mucho más accesible y cercano a esta tierra, el centollo o txangurro. También optó por desmiguar el marisco e introducirlo dentro del propio caparazón, para hornearlo a continuación. El caso es que es de los pocos platos del recetario histórico vasco que no entronca directamente con la cocina popular. Por cierto es curioso que debieron de pasar muchos años hasta encontrar nuevas fórmulas alrededor de este crustáceo. Con la renovación culinaria de los setenta del pasado siglo, **Luis Irizar** y **Juan Mari Arzak** lo empezaron a hacer en forma de crêpe, y el entonces jovencísimo cocinero hondarribitarra **Ramón Roteta** tuvo la idea de rellenar con txangurro unos pimientos del piquillo lodosanos y bañarlos con salsa americana. Por supuesto desde entonces ha llovido mucho y ha habido mil y una transformaciones en torno al txangurro y a la propia salsa americana.

ESSENCIA
a r d o d e n d a

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

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

ESENCIA DE VID

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



SUCEDIÓ EN 1863

Hace 149 años llega a Europa el nuevo invento de la electricidad con el encendido de los faros del cabo de La Heve en Francia. Ese mismo año se inaugura el metro de Londres, primer ferrocarril subterráneo del mundo. En Ginebra se crea la Cruz Roja. En Inglaterra, debido a la proliferación de los clubes de fútbol, se crea la Football Association, la cual introduce una serie de normas, entre otras muchas, referidas al balón, las dimensiones del campo, las faltas y sanciones en el juego, el número de jugadores...

Al otro lado del Atlántico, mientras las tropas francesas ocupan la Ciudad de México, en Estados Unidos, su presidente Abraham Lincoln, dicta el "Acta de Emancipación", mediante el cual, todos los esclavos del sur quedan libres.

También en 1863, las aguas del Mediterráneo y del Mar Rojo se unen por primera vez con la creación del Canal de Suez.

Es un año de ilustres nacimientos, como el de Joaquín Sorolla, el rey Carlos I de Portugal o el empresario automovilístico Henry Ford.

A lo largo del mismo año en que sucedían todos estos importantes acontecimientos de la historia de la humanidad, en la abrupta y volcánica isla de Madeira, a 640 km de la costa de Marruecos, nacieron las uvas de la variedad Boal que dieron lugar a la joya de la foto.

149 años después, unos pocos entusiastas del vino, tienen la suerte de disfrutar este pedacito de historia.

Siempre suelo decir que, desde mi punto de vista, lo que diferencia un vino excelente de un gran vino, es que cuando has olido y te has llevado a la boca un gran vino, la piel se te eriza y se te salta alguna lagrimilla, tal y como pasó con este Madeira, un vino para disfrutar, recordar, aprender, reír y llorar.

Gracias infinitas a Luis Gutiérrez y Ignacio Villagordo por su extrema generosidad, quienes aparecieron con esta maravilla debajo del brazo en una de nuestras habituales citas de Irreconductibles.



Esmeralda
HIGIENE INDUSTRIAL

VENTA Y ALQUILER DE MAQUINARIA DE LIMPIEZA

Polígono Leizotz - Parcela, C2, Nave 5
20140 ANDOAIN

Tf. 943 304 393 - Fax: 943 304 394

www.esmeralda-sl.com

BURP...!

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



KOROA, CORONA, CORONITA

Todo empezó rondando los años 20, **Braulio Iriarte**, del valle del Baztán, se echó la manta a la cabeza, y, junto con algunos colegas empresarios fundaron en México el grupo “**Cervecería Modelo**”, que nosotros en la actualidad vendríamos a conocer más como **Coronita**.

Todo pintaba bien, a Iriarte y a sus colegas no les iba nada mal, hasta que estalló una crisis en **México** que dejó deudas y una reducción de capital a dicha empresa. Visto lo visto, los colegas de Iriarte se marcharon de la empresa pensando que no habría futuro en ella. Entonces el propio Iriarte fue a buscar a sus amigos de siempre, gente de **Elizondo, Lizaso...** amigos que tenían sus pequeñas empresas en Navarra, pero Iriarte les insistió y finalmente los convenció para volver a levantar la Cervecería Modelo.

Tras tan solo 3 años de duro trabajo, la corona pasó a ser una de las cervezas referentes en todo el país; y con una fábrica con más de 250 trabajadores con-

siguieron llegar hasta los **10 millones de litros** de cerveza elaboradas en un año; nada que ver con los 46 millones de hectolitros de la actualidad, por no hablar de las aproximadamente 44.000 personas que trabajan en ella.

Pues así es, un baztanés fundó lo que ahora conocemos como **Coronita**, y algunos os preguntareis... ¿por qué en España se llama coronita y no corona, como se hace en el resto del mundo? Algunos dicen que es porque la **Casa Real** tiene los derechos de dicho nombre, y que por eso la cervecera tuvo que buscarse una alternativa; otros cuentan que el grupo vinícola **Torres** tiene en propiedad este nombre... pero yo me decanto por la primera opción, es más jugosa y parece la que más opta la gente.

Disfruten pues de esta cerveza de estilo pilsner, en su terraza favorita con una corteza de limón, y si puede ser, en buena compañía. Y brinden por Braulio que luchó contra viento y marea para conseguir llevar **del Baztán a México** un producto ideal para refrescarnos el verano, Salud!



DI... VINOS

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

CAVA CANALS CASANOVAS
GRAN CRU BRUT NATURE

Canals i Casanovas es una bodega que se encuentra situada en el corazón del Penedès, en Lavren-Subirats, donde elaboran los cavas y vinos de forma artesanal. Son elaboradores de vinos y cavas de cosecha propia desde 1939.

Uvas provenientes de las Fincas ubicadas en Subirats, Vilafranca del Penedès y Hostalet de Pierola. Varias zonas geográficas, diferentes variedades, diferentes características... todas ellas conjugando siempre para crear productos con carácter propio. La bodega es de primera calidad ya que ellos mismo realizan su propio vino y cava, también su propio aceite de oliva virgen.

Elaborado con las variedades 60% macabeu, 20% xarel·lo, 20% chardonnay. Crianza de 18 meses. En este cava destaca toda la complejidad de un cava maduro y de elaboración cuidada que lo hacen un cava redondo. Potente aroma de crianza (maderas y tostados) y elegantes aromas de frutas maduras. Sensación de acidez equilibrada y elegante.

A la hora de acompañar comida y cava la cantidad de azúcar determina



la idoneidad de cada cava para acompañar un aperitivo, comida o postre. La familia de los brut encaja muy bien con aperitivos, ahumados, embutidos, pescados a la parrilla o en salsa (ya sea tipo cremosa, de tomate o cualquiera de las salsas que se deriven de la mayonesa), mariscos... También se pueden tomar con carne porque con sus burbujas, actuará como una limpia grasas y por supuesto con ensaladas tibias y frías, pero cuidando que apenas lleven vinagre, por su incompatibilidad con el vino en general. No es conveniente enfriar la botella en el congelador, porque pierde aroma y sabor. Lo mejor es refrescarlo unas cuatro horas antes en la nevera. Con este Cava Gran Cru van a disfrutar de un buen cava artesano que merece la pena descubrir. Su precio habitual en tienda especializada es de 12 euros.

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



UNA CARTA DE LUJO

Cada vez que cae en mis manos un recetario de cocina, mi principal preocupación es buscar aquello que lo diferencia de los demás para que el comentario no sea el habitual: Bonitas fotos, tantas recetas, etc... El libro "Akelarre" de Pedro Subijana podría ser comentado de tantas maneras que, una vez leído, uno ya sabe que la reseña no va a ser aburrida.

Y es que **el libro de Subijana no es un recetario al uso. De hecho, como ha confesado el popular cocinero, su primera intención era no incluir las recetas de los platos**, es decir, que el libro fuera únicamente gráfico. Al parecer, las presiones de la editorial hicieron que, finalmente, las recetas fueran incluidas. Una pena, porque la idea inicial de Subijana hubiera sido realmente revolucionaria, pero los editores son una raza aparte. Cuando una idea les entra en la cabeza, el autor puede darse por jodido, créanme, lo sé por experiencia propia. En cualquier caso, la inclusión de las recetas, al final del libro y de una manera un tanto apelotonada, no empaña la idea inicial del autor, que es ofrecernos **un repaso visual y sensorial de lo que se ha trabajado en Akelarre a lo largo de los últimos 10 años.**

Más que como un recetario o un libro de fotografía gastronómica al uso, yo definiría este libro como **una carta de lujo**. El tronco principal del libro son las fotografías de los 18 platos y los aperitivos que componen los dos menús degustación que sirve actualmente Akelarre a 145 euros cada uno: El menú Aranori y el menú Bekari. **El formato del libro y la calidad de la impresión hace que podamos disfrutar de los platos prácticamente a tamaño natural**, así que si algún lector se está planteando acudir a Akelarre, la consulta de este libro le va a proporcionar una cantidad de información que hará que en caso de duda se decida a ir o a no hacerlo, aunque dudo que a la vista de las imágenes de **Juantxo Egaña** alguien opte por la segunda opción. De hecho, creo que la página web del restaurante, que ofrece estas fotos en pequeño formato al consultar los menús, debería dar la opción de contemplarlas en todo su esplendor, porque no hay mejor carta de presentación para la cocina de Subijana que las impresionantes imágenes que ha captado el fotógrafo donostiarra. O no estaría mal que este libro fuera presentado al comensal al sentarse en la mesa, porque no es lo mismo leer sobre un papel "Txangurro en esencia sobre blini de su coral y gurullos" que verlo retratado en toda su ape-



"AKELARÉ"
PEDRO SUBIJANA
240 PÁGS. 43 EUROS.
EDITORIAL EVEREST

titud. Una imagen vale más que mil tecnicismos gastronómicos. El cliente de Akelarre podría hojearlo mientras toma el aperitivo y más de uno lo adquiriría a la salida.

Otro punto a comentar es el diseño del libro. **Luis Alonso** ha optado por un estilo terriblemente minimalista, limitado a unos breves "pies de foto", que de hecho no son pies, pues aparecen a la izquierda o derecha de la imagen, dejando unos enormes espacios en blanco. **Parece mentira que un diseño en apariencia tan simple, pueda dotar de semejante dinamismo a un libro.** Un acierto.

Finalmente, el libro se complementa con un delicioso DVD. Digo delicioso, porque en él se explican, paso a paso, la realización de 8 recetas del menú degustación. Cada explicación, acompañada de una música melodiosa y la suave voz del chef de Igeldo, nos deja la sensación de que tiene que resultar algo sencillísimo el llevarlas a cabo, pero está claro que para poder ofrecer el resultado que nos ofrece Pedro Subijana, hay que contar con una gran experiencia, arte y una infraestructura como la que él tiene en Akelarre, idea que el cocinero deja muy clara en el último y significativo párrafo de su introducción al libro.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



LLEGA A ORIO LA FIESTA DEL BESUGO

La V Fiesta del Besugo en Orio se celebrará los días **19, 20, 21 y 22 de julio** en la plaza, lugar en el que, como en ediciones anteriores, los organizadores instalarán un espacio con capacidad para unas 200 personas. Los parrilleros Jose Migel Zendoya (Kaxña), Luis Mari Uranga (Xixario) y Andoni Manterola (Joxe Mari) serán los encargados de cocinar el pescado dentro de una carta gastronómica que consistirá en Antxoas en salazón, Ensalada de tomate y bonito, Espárragos, Besugo a la parrilla y postre. La oferta será la siguiente: cena (jueves y viernes); comida y cena (sábado) y comida (domingo) y el horario será de 13:30 a 15:00 para las comidas y de 20:30 a 22:00 para las cenas. El precio es de 45 euros y las reservas se realizarán en el 943 83 55 65. El pago se realiza por adelantado y el plazo de inscripción se abre el 1 de julio para los no residentes en Orio.



Ferias agrícolas y ganaderas

El día **1 de julio** se celebra la feria agrícola y ganadera de Elgeta que, como en todas las ediciones, es el domingo posterior a la festividad de San Pedro. Además de la venta y exposición de ganado y productos agrícolas, la muestra incluye exposición y venta de maquinaria y utensilios relacionados con el caserío y las labores artesanales. El mismo día **1**, en Irun se celebra una exposición de ganado, que incluye un concurso. Por su parte, Deba será escenario de la feria agrícola el **sábado 7** y el **jueves 26** será el turno para Astigarraga, con su feria de Santa Ana que incluye degustación de sidra, exposición de trabajos artesanos y exhibición de deporte rural, organizado por Sagardoetxea y Goldea Taldea.

Feria ecológica de Urretxu

El **sábado 21** tendrá lugar la IV Feria ecológica de Urretxu, organizada por Biolur. El evento se celebrará desde las 10:00 hasta las 14:30 en la explanada deportiva de Garaialde y reunirá a una veintena de puestos. Los visitantes podrán

encontrar ofertas como pan, queso, verduras, plantas medicinales o bebidas.

"Baserritarren Eguna"

Azpeitia será un año más escenario del "Baserritarren Eguna", que se celebrará el **domingo 22**. El programa será el siguiente: Diana (9:00); XXVIII Campeonato de pelota Premio Cesar Valverde (10:00, Frontón); Concurso de Euskadi de ganado vacuno y exposición, XIV Concurso de queso, reparto de premios del Concurso Loraldi de ventanas y balcones (11:00); XL Concurso de sidra en la plaza (12:00); pasacalle con charanga (19:30) y actuación musical (1:00, Plaza). Por otra parte, el desencajonamiento será el **domingo 29** en la Plaza de toros.

Feria de la cerveza en Irua

Iruako Ikastola organiza La X feria de la cerveza, que tendrá lugar los días **29 y 30 de junio** y **1 de julio** en la Plaza San Miguel. Los asistentes podrán degustar 15 tipos de cerveza y el menú estará compuesto por croquetas, bacalao, txistorra, codillo, pastelitos y queso.

Sardinada en Pasai Donibane

Pasai Donibane celebrará el **viernes 27** la festividad de San Pantaleón con la sardinada que es tradición. La Comisión de fiestas organiza este evento en el que se colocan varios puestos desde la Plaza del ayuntamiento en dirección al paseo de la bahía, en los que los asistentes podrán degustar sardinadas asadas.

Capítulo de la Cofradía del Queso Idiazabal

La Cofradía del Queso Idiazabal celebra su XXIII Capítulo el día **1 de julio**, con el nombramiento de los nuevos cofrades de honor. El programa será el siguiente: Recepción de cofradías y almuerzo (10:30, Barrena); Concierto de saludo y bienvenida de la Coral Santa Ana (11:30); Desfile de cofradías acompañadas de txistularis y dantzaris por el centro de la villa (12:00); Recepción y nombramiento de los cofrades de honor y cofrades de número (12:30, D'Elkatuz) y almuerzo en el Restaurante Martínez.

JORNADAS GASTRONÓMICAS EN DEBAGOIENA

Las XI Jornadas Gastronómicas de Debagoiena se presentaron en junio y se prolongarán hasta el 31 de julio. En esta edición, los elementos principales, además de la oferta de menús, serán las visitas a museos y centros de producción de las materias primas que se ofrecen, así como los talleres infantiles los días 21 y 22 de julio a las 12:00 en la Plaza Seber Altube de Arrasate. Además, el 15 de julio se celebrará el Txakolí Eguna en la Plaza de Antzuola, lugar donde se reunirán los productores Kataide y Otxia (Arrasate) y Upain (Oñati). La oferta se completa con la celebración de los mercados semanales en Elgeta y Aretxabaleta (lunes), Antzuola, Arrasate y Eskoriatza (viernes) y Bergara y Oñati (domingo). En total, nueve restaurantes participarán en la confección de unos menús que estará presididos por verduras de la huerta de Debagoiena, pollo de caserío y chocolate. Todos los menús consistirán en dos primeros platos, dos segundos platos con medias raciones para compartir y un postre a elegir entre dos ofertas. En cuanto a la bebida, los menús incluyen media botella de sidra, txakolí o vino y café.

En cuanto a los menús, las ofertas de los distintos locales serán las siguientes: **Etxe Aundi:** Ensalada de tomate de Debagoiena y bonito de Ondarru, Langostinos a la plancha, Chipirones con cebollitas fritas y pimientos de Gernika, Pollo de caserío vasco relleno de hongos y acelgas con salsa de sidra, Chees cake de chocolate con coulis de cereza y yogur o sorbete de mandarina (36 euros). Todos los días y menú infantil. **Goiko benta:** Ensalada de pimientos rojos asados y ventresca de atún con vinagreta de albahaca, Degustación de fritos caseros, Brandada de bacalao sobre pan crujiente, compota de tomate y paté de aceituna negra, Pollo de caserío vasco asado al horno con su jugo, patata panadera y cebollitas confitadas, Tartita

DEBAGOIENeko
JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK
JORNADAS
GASTRONOMICAS
DEBAGOIENA

Ekainaren 15etik Uztailaren 31ra / del 15 de Junio al 31 de Julio

Menu bereziak garaiko eta bertako produktuekin,
bisita gidatuak, azokak, dastaketak....
Menús especiales con productos de la estación y de la comarca,
visitas guiadas, ferias, catas,....

DEBAGOIENeko MARIKAKO ARRETAREA
TURKANO

Debagoiena

GIPUZKOA

EUSKADI

de chocolate negro y blanco o Sorbete de fruta de la pasión (35 euros). Viernes, sábado y domingo. Menú infantil. **Hamaia:** Ensalada templada de bonito y tomate asado, Raviolis de setas y foie, Merluza en salsa verde con almejas, Pollo de caserío vasco asado con puré de patata asada, Pastel de chocolate (35 euros). Viernes y sábado, menú infantil. **Hilarion:** Pulpo a feira en ensalada con su propia vinagreta, Brick de puerros con langostino horneado con lágrima de calabaza y queso tierno, Taco de bacalao dos salsas sobre pimientos de piquillo confitados, Delicias de pollo de caserío vasco con quesón y nube de fideos de arroz crujientes, Crêpes de chocolate belga con helado de yogur búlgaro o Sorbete de mojito (39,50

euros), todos los días. Menú infantil. **Lasa:** Ensalada de pollo de caserío vasco relleno con vinagreta de maíz, Pastel de revuelto de hongos con salsa de berros, Callos de rape a la vizcaína con raviolis de txangurro con erizo de mar, Taco de cordero de Gomiztegi asado a la antigua, Tarta de chocolate de trufa blanca y negra con helado de canela o tulipa de surtido de helados caseros (45 euros), diario. **Maialde:** Tosta de anchoas marinadas con vinagreta de pimiento, Cazoleta de tomate rellena de verduras al gratén, Pollo de caserío vasco braseado, Merluza bridada con tocino acompañada de hongos salteados y Mousse de chocolate o Pastel de yogur y membrillo (32 euros), previa petición, menú infantil. **Santa Ana:** Ensalada de pollo de caserío vasco con rulo de cabra, Verduras salteadas, Merluza a la plancha con pisto, Jamoncitos de pollo confitado, Biscuit al chocolate

caliente o Sorbete de mandarina (37,80 euros), diario, menú infantil. **Soraluze:** Tosta de pulpo, patata y tomate, Ensalada de pechuga de pollo de caserío vasco rellena de foie, Chicharro a la plancha con refrito de langostinos, Solomillo de cerdo con pimientos verdes y salsa Idiazabal, Sopa fría de chocolate con bizcocho de naranja o pudín de fresa con espuma de yogur (32 euros), viernes, sábado y domingo y el resto de días previa petición, menú infantil. **Zumelaga:** Menestra de verduras, Crujiente relleno de mejillones con veloute de nata, Merluza con salsas achampanada, Pollo de caserío vasco estofado con guarnición de pisto, Flan de queso con crema de chocolate o Sorbete de limón al vodka (35 euros), diario, menú infantil.

BDB: LA PRIMERA GUÍA TRANSFRONTERIZA DE RESTAURANTES ENTRE BURDEOS Y BILBAO



Arriba: Portada de la guía BDB. Tanto las cubiertas como todo el interior de la misma cuenta con un moderno diseño realizado por Eneko Maiz, diseñador de ZUM Edizioak

El embrión de esta guía es otra guía, concretamente la llamada "LE BALLARIN", publicada durante varios años en francés por el periodista Jacques Ballarin, cronista gastronómico de Sud-Ouest France, el diario más importante del sur de Francia.

Jacques Ballarin contactó con nuestro redactor, Josema Azpeitia, a principios de 2010. En aquel entonces, el bordelés quería realizar un amplio reportaje sobre los bares de pintxos de Donostia y Azpeitia acababa de publicar con Ttartalo el libro "Pintxos de

"Existen muchas guías, pero ninguna es como ésta". Sabemos que esta frase está excesivamente utilizada a nivel publicitario, muchas veces faltando a la realidad, pero nos vamos a atrever a utilizarla para defender nuestro último producto editorial: una guía de restaurantes transfronteriza que abarca todo el eje Burdeos - Bilbao.

Hay más de un motivo por el que creemos que esta guía no es como las demás. Las guías de restaurantes publicadas en nuestro entorno hasta la fecha, o bien abarcan todo un estado, como es el caso de las Michelin, Gourmetur, LMG... o bien se limitan a una provincia o a una región o comunidad autónoma. BDB es una guía transfronteriza que abre mucho más nuestros horizontes que una guía local, pero limitándose a un espacio mucho más cercano y accesible para el usuario, porque tenemos la suerte de vivir en un eje que comprende zonas de riqueza gastronómica tan importantes como la región vinícola más importante de Francia (Burdeos y Gironde), una zona turística de primer orden como son las Landas, y un país con una importancia gastronómica extraordinaria como es el País Vasco.

vanguardia a la donostiarra". La colaboración entre ambos dio lugar a una gran amistad que ha desembocado en la guía que acaba de editar ZUM Edizioak: la versión en castellano de "LE BALLARIN", con el añadido de las sugerencias aportadas por Azpeitia. Un trabajo realizado a 4 manos, o mejor dicho, a 6 manos, pues hay que añadir a lo escrito por los dos periodistas, las imágenes captadas por Ritxar Tolosa, fotógrafo de ZUM.

El trabajo de campo ha llevado varios meses y las



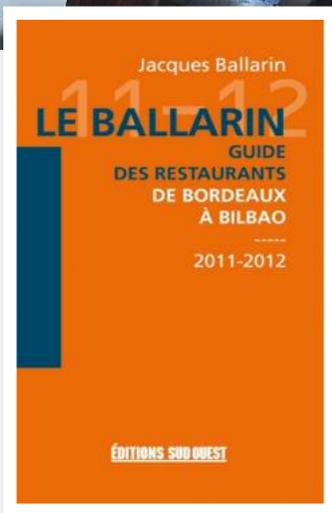
últimas semanas han sido de infarto, pero el próximo 5 de julio, víspera de San Fermín, la guía transfronteriza BDB será presentada en olor de multitudes.

Una guía que llena un hueco

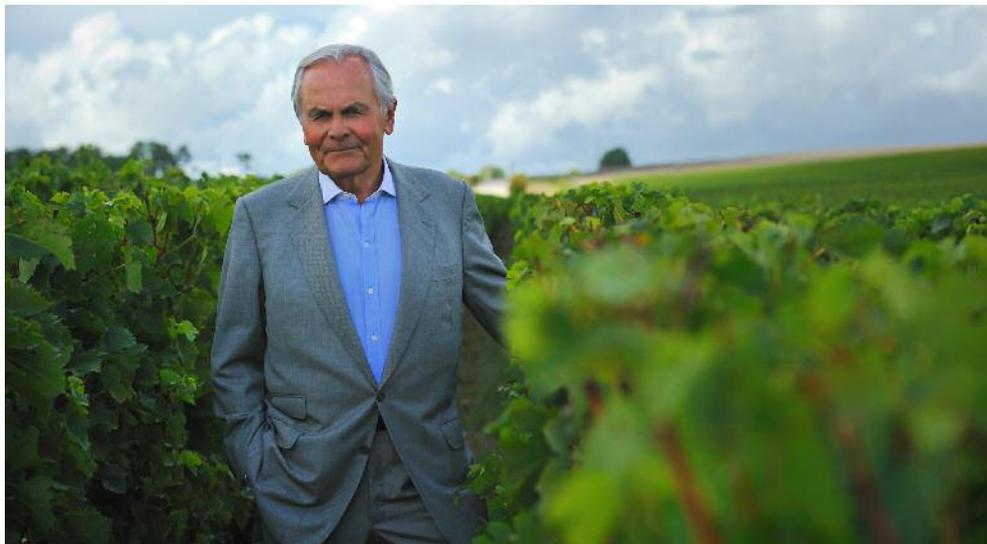
En 2005 Jacques Ballarin publicó, por primera vez, la guía transfronteriza de restaurantes entre Bilbao y Burdeos LE BALLARIN. La guía encontró inmediatamente su público porque era la primera vez que una guía salía de las fronteras de un estado o una región. Está claro que existía una demanda, una espera, principalmente en Burdeos. LE BALLARIN se ha publicado regularmente, de manera actualizada, cada dos años, y fue durante la preparación de la cuarta edición, la correspondiente a 2011-2012, cuando el periodista francés solicitó la colaboración de Josema Azpeitia, editor de la revista Ondojan.com. Josema aceptó de buen grado y, fruto de dicha colaboración surgió la idea de elaborar la versión en castellano de dicha guía, bajo el título BDB

(Bilbao-Donostia-Burdeos).

Al igual que LE BALLARIN, BDB es la reunión en la misma guía de dos regiones, dos territorios, que no hablan la misma lengua pero tienen en común la cultura de la buena mesa (todo un arte de vivir), el amor por el buen producto y la cocina, y la curiosidad por conocer restaurantes, razón principal del éxito de la guía. A la vista de que los intercambios y los desplazamientos de un lado a otro de la frontera van aumentando, estaba cada vez más claro que era necesario una edición en castellano. Pero Ballarin y Azpeitia no se han limitado a traducir el último ejemplar de la guía. La han ampliado y actualizado de manera que este ejemplar sobrepasa sobradamente las 500 reseñas de restaurantes. Además, como novedad de esta edición, se ha incluido un capítulo dedicado a Vitoria-Gasteiz y Araba, zona que hasta la fecha había quedado al margen de la guía. La selección de dicha provincia es, de momento, limitada, aunque irá ampliándose en futuras



Arriba, de izquierda a derecha, Josema Azpeitia, Jacques Ballarin y Ritxar Tolosa, autores de la guía BDB, en un descanso de trabajo en el restaurante L'Atmosphère (ver pág. 13). Sobre estas líneas, la portada de la última edición de la guía "LE BALLARIN".



ediciones. Al fin y al cabo, la guía BDB es una herramienta tan interesante para el francés que quiera comer en Donostia, Biarritz o Bilbao como para el vasco o el español que quieran sentarse en una mesa de calidad en las Landas, Pampona o Burdeos.

Eso sí, al hablar de calidad, los autores han intentado huir de los elitismos. Calidad no comporta necesariamente pagar un precio prohibitivo, y la filosofía de los autores les dicta que es tan interesante un restaurante familiar centenario con dos estrellas Michelin que un bar escondido donde nos van a servir una tortilla de patatas extraordinaria, porque la felicidad no solo consiste en que un maître nos sirva un Ribera de Duero en un decantador, sino que la podemos encontrar en una cabaña de madera de los muelles de Burdeos mientras rebañamos un plato de pasta fresca con mejillones. Por lo tanto, como afirma Josema Azpeitia en la introducción del libro, “no hemos despreciado los locales de referencia gastronómica, también los hemos recogido gustosamente, pero hemos dado mucha importancia a la recopilación de esos locales más sencillos, más humanos, en los que un cocinero o una cocinera

enamorado del producto de temporada nos deleitan con una croqueta perfecta, con un revuelto de hongos en su punto, con unos callos untuosos preparados con cariño y paciencia”...

Colaboración de Bernard Magrez

Para llevar adelante su proyecto, Ballarín, Azpeitia y Tolosa han contado con la colaboración desinteresada de Bernard Magrez, empresario bordelés del mundo del vino, poseedor de más de 40 viñedos repartidos por todo el mundo y gran amigo de Jacques Ballarín. La ayuda de Magrez, a quien el periodista francés dedica un interesante artículo en la guía, ha sido indispensable a la hora de llevar adelante el proyecto.

Distribución en librerías

La guía BDB se presentará el 5 de julio en el Hotel Londres. A partir del 10 de julio comenzará su distribución por las librerías de todo Euskal Herria. También podrá ser solicitada en la página web www.elkar.com. Su precio será el de un menú del día (17 euros) pero abrirá las puertas de más de 500 restaurantes. Sin duda una buena inversión para los amantes de la buena mesa.



Arriba, Bernard Magrez, empresario vinícola bordelés, que ha colaborado en la financiación de la guía BDB. Sobre estas líneas, ambiente vespertino en la zona histórica de Burdeos, un precioso lugar en el que, al contrario de ciertas ciudades como Donostia, no hay complejos ni restricciones a la hora de instalar terrazas en los cascos antiguos, lo que dota a dichos espacios de un gran ambiente, además de impulsar la hostelería y no originar ninguna molestia a los viandantes.

ALGUNAS RECOMENDACIONES DE LA GUÍA BDB: BURDEOS



L'ATMOSPHERE:

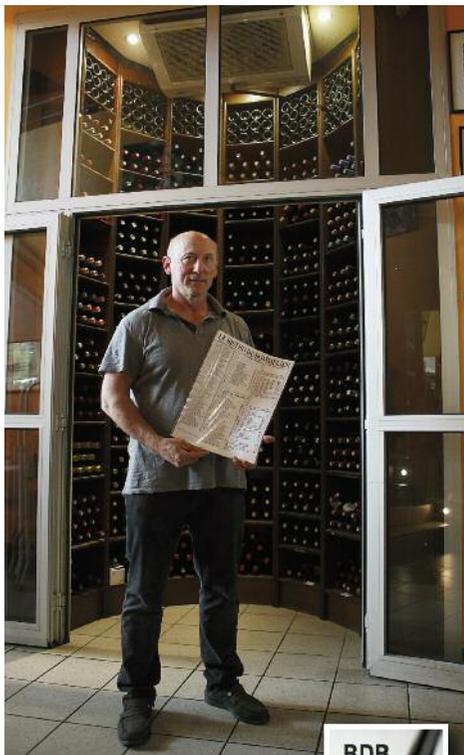
SAINT-GERMAIN-DU-PUCH

En el centro, frente al Ayuntamiento

05 57 24 52 34

Precioso restaurante en la campiña, entre Burdeos y Libourne. Situado en un pequeño pueblo de unos cuantos cientos de habitantes, en un entorno tranquilo y relajante. Casa muy frecuentada, de decoración antigua, cargada de sonoridad humana aportada, principalmente por la pareja de propietarios. La terraza es muy codiciada. Los platos son muy atractivos: Huevo pochado sobre fricasée de hongos y crema de foie-gras; Crujiente de vieira y su fondue de puerro con salsa de verduras; Pequeño asado de ternera a la miel; Dorada rellena de queso fresco; Tiramisú; Café goloso... La chuleta de buey a la parrilla se borda en este restaurante. Es presentada de manera impecable con chalotas, patatas y huesos de cañada. Los fumadores agradecerán la zona "sin prohibición".

Abierto todos los días. Menú: 14 euros (mediodía) los días laborales. Platos entre 9,50 euros (pizzas artesanas) y 55 euros (chuleta de buey para dos personas)



LE BISTRO DU SOMMELIER

BURDEOS

163, rue Georges-Bonnac (B° Mériadeck)

05 56 96 71 78

Hervé Valverde ha convertido en toda una institución este local ecuménico, que encantará a los amantes del vino, y donde se cruzan los responsables políticos de todas las tendencias, los deportistas, los periodistas, las estrellas de cine... La profesionalidad del equipo se hace notar, el trato es cercano y agradable. La bodega, para todos los presupuestos, es impresionante: 15.000 botellas de 150 referencias, lo que deja claro que el vino es la locomotora de este establecimiento, que ofrece una cocina típica de bistró con algunos platos sorprendentes: Gazpacho, Grenier Médocain (delicioso embutido de la zona de Médoc), Salmonete a la plancha, Morcilla a la parrilla con cebolla, Chuleta, Costilla de cerdo de la casa Ospital, Confit... y ostras de Marennes Oléron y Arcachon.

Cierra: Sábado mediodía y domingo. Jardín terraza, ideal para fumadores. Plato del día: 15 euros Fórmula: 18 euros Menú: 25 euros. Carta: 30-40 euros.



ALGUNAS RECOMENDACIONES DE LA GUÍA BDB: LAS LANDAS



LE CAFÉ DE LA PLAGE

ARCACHON

1, boulevard Veyrier-Montagneres

05 56 22 52 94

El amante de los mariscos está aquí de enhorabuena. El producto se selecciona de manera exigente, la frescura salta a la vista y los precios no son, para nada, criminales – la bandeja sencilla (assiette de l'écailler) cuesta 21 euros, la bandeja de crustáceos cocidos 38, la bandeja “royal” con medio bogavante, 53. – Jean-François Tastet y Vincent Gerbaud trabajan mano a mano. Su obsesión es la calidad y la regularidad. El restaurante Chez Pierre es parte del establecimiento, y la cocina busca más la sorpresa que la tradición. Olivier Pernerle, el chef, es de los buenos: Tartar de corvina con sorbete de ostras de la bahía, Manitas de cerdo y cabeza de ternera en timbal de spaghetti... los platos dejan claro que no estamos lejos de la cocina de autor. La carta de vinos, enormes, ofrece una selección remarkable. Fantástica terraza al borde de la playa. Vistas extraordinarias de la bahía.

No cierra. Fórmula: 24 euros. Menú: 30 euros. Carta: 40-50 euros.



LE RELAIS DE LA POSTE

MAGESCQ

24, avenue de Marenne

05 58 47 70 25

Casa de dos estrellas Michelin en el corazón de Las Landas. Jean Coussau encarna la excelencia. La gastronomía landesa es su referencia, su fuente de inspiración. El Foie gras de pato caliente a las uvas; Salmón del Adour al grill con su salsa bearnesa, caviar de Aquitania y blinis de maíz a la crema fleurette; Lenguado con hongos; Magret de paloma; Magret de pichón... son platos que no pasan de moda y que demanda y repite una clientela más bien conservadora. Cuando innova, el chef lo hace poco a poco, renovando con pequeños toques la paleta de los gustos y los sabores. El servicios fuera de serie y Jacques Coussau, hermano de Jean y sommelier, se encarga de recomendar los vinos más adecuados para las exquisiteces preparadas por el chef. Un consejo, dejen algo de hambre para el tentador y completísimo carro de quesos.

Cierra lunes, martes mediodía y jueves mediodía. Menús a 55 y 81 euros. Menú degustación a 110 euros. Carta: 90-100 euros.



ALGUNAS RECOMENDACIONES DE LA GUÍA BDB: EUSKAL HERRIA



MASKARADA

LEKUNBERRI

Aralar s/n. Pol.12, parcela 295

948 50 42 36

Jose Inazio Jauregi lleva 9 años criando en el cercano pueblecito de Arruiz preciosos ejemplares de Euskal Txerria. Hoy, con la raza en claras vías de recuperación, Jauregi obtiene los mejores embutidos y cortes de sus marranos, y además de distribuirlos en comercios y restaurantes, saca tiempo para ofrecerlos en la tienda-restaurante que abrió hace 3 años en Lekunberri, a pie de autovía. La mejor opción es el menú degustación, a un precio fantástico, en el que probaremos Jamón, Papada con pimientos de cristal, Ensalada de carrilleras y frutos secos, Huevos rotos con txistorra, y Gorrín asado (sublime). Una cochinada de menú. El postre está incluido. Los productos se sirven solos, puros, sin guarnición, en su mejor estado. Antes de irnos, además, podemos comprar el producto que más nos haya gustado. Un local imprescindible.

Cierra por las noches y martes todo el día. Menú degustación: 24 euros Carta: 25-30 euros



ZUGA

BILBAO

Plaza Nueva, 4

(Casco Viejo)

944 15 03 21

Desde la apertura de este pequeño pero dinámico bar en 2003, su cocinero, David M. Asteinza, practica una cocina innovadora, colorista y sensual a ritmo de Rock & Roll. La Carolina salada, elaborada mayormente con queso de cabra y Roquefort, representa su lado más creativo, aunque en la barra del Zuga podemos optar por pintxos clásicos como el taco de bonito de Castro con vinagreta, tortillas, gildas... Los fines de semana, la barra del Zuga puede llegar a albergar unos 500 pintxos, y no hay que dejar de probar el Foie a la plantxa ni el Foie de la semana.



EL SALMONETE: DE ROCA O DE FANGO

Existen diferentes especies de salmonete, los que viven en el Mediterráneo y los que habitan en el Atlántico, conocidos respectivamente como salmonete de roca y salmonete de fango. El salmonete de fango es gregario, el de roca menos, y ambos se pueden encontrar a poca profundidad o a más de 120 metros. Es característico su cuerpo de color rosado rojizo, diferenciándose el salmonete de roca en la primera aleta dorsal que es de color amarillento con dos manchas negras bien definidas.

El otoño es la época en la que las capturas son mayores. Los salmonetes de fango viven cerca de las costas y se alimentan de todo tipo de animales que se hallan en el fondo y tengan el tamaño adecuado. Localizan a sus presas y las desentierran con los barbillones levantando pequeñas nubes de fango, gracias a las cuales podemos localizarlos fácilmente.

Y ahora, en verano, es el mejor momento para degustar el salmonete de roca.

A pesar de tener bastantes espinas, el salmonete es un pescado sabroso y muy apreciado. El de roca suele ser de mayor tamaño que el de fango, además tiene un sabor más intenso y su carne es más compacta y apreciada. Por lo general se consumen enteros, a la plancha, asados al horno, a la parrilla o fritos. También se pueden consumir en filetes. Los de menor tamaño están muy ricos fritos; los más grandes están deliciosos a la plancha o al horno; los medianos se recomiendan asados en papillote, previente untados en aceite de oliva. Se trata de un pescado semi-graso de gran valor nutritivo. Es rico, además, en yodo, y es que la ingesta de uno solo de estos ejemplares cubre con creces las cantidades diarias necesarias de una persona.

Afán por innovar

El pescado es un producto fundamental de la gastronomía vasca, sobre todo en Gipuzkoa, pero hay que reconocer que hasta hace algunos años los restaurantes se han centrado, sobre todo, en pescados tradicionales como el besugo o la merluza. Sin embargo, actualmente en nuestros fogones ya se aprecia una mayor variedad a la hora de optar por los pescados, sobre todo teniendo en cuenta el hecho de que muchas especies están menguando en número muy considerable. El salmonete es seguramente, una de esas novedades que podemos apreciar en la gastronomía vasca. El salmonete a la menta o el salmonete encebollado con tomate son muestras de este afán por innovar.

ARRANTZALEAK DONDE SE MIMA EL PESCADO



Ramuncho Courdé ha crecido en este local familiar frente al río Nivelles donde sus padres servían sardinas y vino tinto a los pescadores. Ramuncho decidió cuidar más los pescados y el boca a boca hizo el resto. Arrantzaleak cuenta hoy con una legión de clientes fijos que disfrutan de pescados y mariscos tratados de la manera más simple y eficaz. Indispensable el Rodaballo salvaje a la parrilla, los Chipironcitos con ajo y perejil, los enormes Langostinos a la parrilla con mantequilla de limón, el Bogavante francés asado a la manzanilla y a la zanahoria... Buena carta de vinos de la región. **Menú:** 36 euros. **Carta:** 50-60 euros. **Cerrado:** Lunes y martes. (Julio y agosto, cerrado sólo los lunes).

www.arrantzaleak.com

SALMONETE CON VINAGRETA DE PEPINO Y TAPENADE





Ramuntcho Courd 

RESTAURANTE ARRANTZALEAK

18 avenue Jean Poulou / ZIBURU-CIBOURE / Tf. 00 33 5 59 47 10 75



Ingredientes (4 personas)

4 salmonetes hermosos
1 pepino
Sal
Pimienta
Pimentón de Ezpeleta
20 aceitunas negras
Aceite de oliva
Vinagre
1 diente de ajo
2 filetes de antoxa
1 cebollino

Elaboración

Para la tapenade: Mezclar con el turmix el ajo, los filetes de antoxa, 20 aceitunas negras deshuesadas, el pimentón de Ezpeleta y el aceite de oliva.

Para la vinagreta de pepino: Lavar, pelar y cortar en dos el pepino. Despepitarlo y cortarlo en pequeños dados de medio centímetro aproximadamente. Añadir sal, pimentón de Ezpeleta, cebollino, aceite y vinagre.

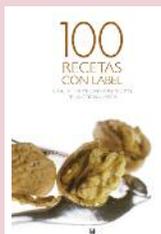
Limpiar, vaciar y desescamar los salmonetes. Abrirlos en libro y darles el punto de sal y pimienta. Colocarlos en una fuente de horno, añadirles un chorrito de aceite de oliva y asarlos 5 minutos a 180 .

Presentación: Disponer el salmonete en el centro del plato. Colocar encima la vinagreta de pepino y rodear con la tapenade.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxi  Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxi 



Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.

“Cocina con producto de temporada”, es

el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que est n en tem-



perada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o est n terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

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

BARKAIZTEGI: MUCHO MÁS QUE UNA SIDRERÍA

A pesar de encontrarse tan sólo a 5 minutos en coche del centro de Donostia, **llegar a Barkaiztegi es como retroceder en el tiempo**. Su ubicación, al borde de una carretera sin apenas tráfico hace que ya el mero hecho de bajarnos del coche y caminar los pasos que nos separan a la entrada del restaurante sea una actividad relajante. Al entrar en el comedor, la sensación se acentúa, pues además de contar con largas mesas de madera y una distribución y decoración sumamente tradicional, las paredes están llenas de cuadros con **fotos antiguas que testifican el pasado de Martutene**, un barrio en el que la mayoría de donostiarras ignoran que existió un gran parque de atracciones y una plaza de toros que en su día atrajeron a miles de personas a este apartado enclave. Ninguno de los proyectos duró en el tiempo. La plaza desapareció y del parque de atracciones sólo quedan unas arcadas junto a lo que fue el Colegio de los Agustinos. Pero las paredes de Barkaiztegi son un recordatorio vivo de aquel parque y aquella plaza, por medio de fotografías, carteles, artículos de prensa... que mantendrán entretenido durante toda la comida al que acuda a este precioso restaurante por primera vez.

Y si quieren que la sensación de salto en el tiempo sea ya total, pidan permiso a los responsables del restaurante para ver el pequeño comedor privado donde reposa en varias estanterías una preciosa colección de carruajes en miniatura realizada por **Tomas Irizar Goikoetxea**, miembro de la familia de Barkaiztegi, hijo de los que fueron entre 1911 y 1970 los constructores de carros de Barkaiztegi: Agustín Irizar y Anastasia Goikoetxea.

Cocina tradicional exquisita y bien presentada

Pero ya es hora de sentarnos a la mesa y disfrutar de lo mejor de Barkaiztegi: su sidra y su gastronomía. Empezamos por una menestra de verduras (foto 1) de las que perduran en la memoria: Todo está en su punto, al dente, servido a una temperatura perfecta. Si tienen suerte y acuden en la temporada de guisantes, nunca falta esta legumbre. Seguimos con unos xipirones a la plancha que, además de la frescura evidente del género, son servidos con un aliño o ajilis-mojillis que les dota de una gracia extraordinaria.

Como plato fuerte, ante la disyuntiva carne-pescado, optamos por el segundo, y no nos arrepentimos. El besugo a la parrilla (foto 2) está perfectamente elaborado, fresco, sabroso... hay muchos años de experiencia en la parrilla de Barkaiztegi, y se nota. En cualquier caso, en su día ya habíamos degustado la chuleta y podemos afirmar que se cuida con el mismo mimo que el pescado.

Terminamos con una tarta de queso de casa, de las buenas, de las que nos acompañan en la boca durante buena parte de la tarde y pagamos una cuenta que, en Barkaiztegi, siempre parece poco.



3 imágenes de Barkaiztegi: el precioso comedor donde se aprecian las paredes llenas de fotos antiguas de Martutene, la entrada diferenciada del restaurante y la sidrería (esta última sólo abre en temporada, de enero a abril) y la preciosa colección de carruajes en miniatura hechos por Tomas Irizar Goikoetxea como homenaje a sus padres.

BARKAIZTEGI

Pº Barkaiztegi, 42. Martutene. DONOSTIA. Tf.: 943 45 13 04

www.barkaiztegi.com



Ortodoncia



Niños y adultos



MARTALANDA

www.martalanda.com

T 943 53 46 97 / 653 67 33 67



LA GILDA DE IBARRA SE PRESENTÓ EN SOCIEDAD

El pasado 24 de mayo, el restaurante Frontón de Tolosa se vistió de gala para ofrecer una presentación muy especial: las **Gildas Zubelzu**, elaboradas y comercializadas por la casa **Zubelzu Piparrak**, la primera empresa que empezó a comercializar de manera profesional las guindillas de Ibarra.

Detrás de este producto se encuentra, principalmente, **Pedro Zubelzu**, empresario Ibarratarra y alma mater de las guindillas que llevan su apellido así como de las recién paridas gildas. Pedro ya había intentado hace más de 10 años comercializar las gildas, pero el proyecto no llegó a buen puerto. Tozudo y convencido de la posibilidad de llevar a cabo la idea, hace tres años se puso en contacto con la fundación **Azti-Tecnalia**, cuya colaboración ha sido imprescindible para poder, por fin, presentar unas gildas en conserva que mantienen todo su sabor.

En la mesa de la presentación, además del propietario del restaurante y Premio Euskadi de Gastronomía 2012, **Roberto Ruiz**, se encontraba otro monstruo de la gastronomía vasca, **Pedro Subijana**. Como afirmó Subijana, "lo más difícil es conseguir un líquido que conserve tres productos tan diferentes en sabor y textura como son la guindilla, la antoxa y la aceituna, y mantenga intactas las cualidades de cada una. Pero Pedro y Tecnalia lo han conseguido". Zubelzu añadió que el proceso no había sido fácil y que en más de un momento se había desesperado, pero el resultado estaba a la

vista de todos y esa noche el emprendedor de Ibarra se mostraba radiante.

Como comentaron los promotores del producto, entre los que se encontraba también **Irene García**, técnica de Azti-Tecnalia, la mayor dificultad ha sido conseguir el líquido que permite que las gildas estén perfectamente conservadas durante 6 meses. Una vez conseguido, el resto ha sido coser y cantar, y las peticiones de gildas, tanto de mayoristas como de particulares, le llueven a Pedro de todos los rincones del estado. En Tolosa, a dos pasos de casa, multitud de bares han adoptado automáticamente la gilda de Zubelzu para el pintxo-pote, y en Cataluña son legión los bares que han comenzado a ofrecer este exquisito bocado.

Pero aparte de la famosa fórmula del líquido de conserva, del que, lógica-



Arriba: Roberto Ruiz, Pedro Subijana, Pedro Zubelzu e Irene García, "brindan" por el éxito de las Gildas Zubelzu. Abajo: una imagen de la posterior degustación que vale más que mil palabras



mente, no sueltan prenda ni Pedro ni los técnicos de Tecnalia, hay otro factor imprescindible a la hora de evaluar el éxito del producto: la calidad de sus componentes. Las guindillas de Zubelzu se cultivan con todas las garantías, de forma artesanal y ecológica (ver pág. 22) y se envasan el mismo día de su recogida. Por otra parte, las anchoas son de Colindres y las aceitunas de Murcia. Todo de primera calidad.

La presentación congregó a un gran número de representantes del sector hostelero y de la distribución, y tras los discursos de rigor llegó la parte más interesante: la degustación de las gildas, acompañada de buenos caldos y una serie de exquisitos pintxos que fueron saliendo de la cocina de Roberto Ruiz. Las Gildas Zubelzu ya están aquí, y pueden adquirirse en mercados, grandes superficies, internet... no se queden sin probarlas.

ZUBELZU PIPARRAK

Bº San Ignacio, 15. IBARRA. Tf.: 943 69 34 37. www.zubelzupiparrak.com



Sobre estas líneas, el cartel promocional de las Gildas Zubelzu y varios momentos de la presentación, en los que puede observarse al público asistente, y algunas de las delicias catadas como los jamones cordobeses de Diego López o los pintxos de crema de guisantes de temporada elaborados por el equipo de Roberto Ruiz.

PEDRO ZUBELZU: “Una vez en marcha, cuesta lo mismo hacer las cosas bien que hacerlas mal. Yo intento hacerlas bien”

Pedro Zubelzu Iturrioz no es de los que pierden el tiempo. “Cuando empiezo un proyecto, si veo que no va a ninguna parte, lo deajo enseguida. Ahora bien, si veo que funciona, me vuelco. Estoy todo el tiempo encima. Una vez en marcha, cuesta lo mismo hacer las cosas bien que hacerlas mal, y yo intento hacerlas bien”.

Natural de Ibarra, este emprendedor de 49 años empezó en 1994 a comercializar las guindillas de la explotación familiar con vistas a los grandes mercados, mientras se dedicaba a otras labores como la empresa compartida con su hermano de bolsas y papel para alimentación. A día de hoy, y desde hace tres años, Pedro se dedica exclusivamente a sus guindillas, prestándoles una atención total. “Aquí hay que estar todos los días. Un día porque ha llovido, otro porque puede haber bichos... si se está encima de la plantación, se nota en los resultados”. Las palabras de Pedro son certeras: En los últimos 4 años, su producción ha aumentado en un 30 %, y sigue creciendo.

Esta filosofía de hacer bien las cosas ha llevado a Pedro a mejorar la forma de plantar las guindillas. Viendo que el mayor problema surgía cuando el exceso de lluvia inundaba los campos, Zubelzu ideó un sistema de plantación “en caballete” que hace que la planta siempre esté elevada. De esta manera se evita que el exceso de agua la ahogue. Además, sus 4 hectáreas de cultivo están completamente cubiertas con una tela antigermínación, lo que le permite evitar el uso de pesticidas y herbicidas. Todo ello supone una gran inversión económica, pero el resultado es un producto más sano y ecológico, además de un mayor rendimiento por planta. “Durante julio, agosto y septiembre, recogemos guindillas cada tres días”, afirma.

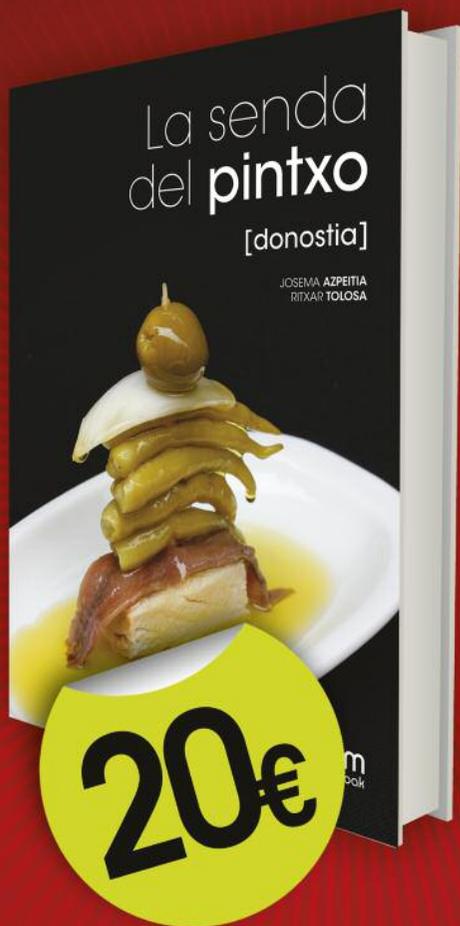
El lanzamiento de su nuevo producto, las **Gildas Zubelzu**, y el éxito inmediato que han cosechado, ha hecho que Pedro se vea “desbordado”. Aún así, esta palabra no atemoriza a este Ibarratarra. “Si las ventas funcionan, no me da miedo tener que trabajar más. Acabamos de sacar el producto y ya han salido entre 15 y 20 palés a diferentes puntos de España. Mi intención es llegar a producir dos millones y medio de gildas al año, y creo que las puedo vender”.

Tras ver la plantación in situ y conocer a Pedro, nosotros tampoco tenemos ninguna duda de que así será.



Arriba, Pedro Zubelzu atraviesa, como si de un surfista se tratara, sus impecables cultivos de Ibarra. Sobre estas líneas, los tres formatos en que se han comercializado, inicialmente, las Gildas Zubelzu: de 6, 15 y 40 unidades

LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



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

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

UN LIBRO DE  **ZUM**
ediziook

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com



URALDE: LA PERLA ESCONDIDA DE LA MARINA

El Uralde no se encuentra en el cogollito de la Marina, en la acera principal que los fines de semana y en temporada alta es recorrida por miles de turistas. Para llegar a él hay que penetrar en las calles del barrio y acceder a la plaza de Santiago. Allí, junto a las escaleras mecánicas que llevan a las zonas altas de la ciudad fronteriza se encuentra este pequeño y encantador restaurante. Si son ustedes de los que se limitan a pasearse por donde la mayoría y no hacen un pequeño esfuerzo en buscar este local, peor para ustedes, porque comer en el Uralde es toda una experiencia. Como siempre, lo bueno se hace de rogar. Si nos hacen caso, lleguen, relajense y disfruten.

La cocina de este restaurante está en manos de **Iñaki Anguiano**, eguiatarra de pro, que no es lo mismo que donostiarra, ojo. A los 17 años jugó en el segundo equipo de la Real (Bakero debutó con él), pero se lesionó, y en vez de dedicarse a la canción como Julio Iglesias, pasó al mundo del vino y de ahí al de la cocina. En este mundo, que también funciona por fichajes, Iñaki ha jugado en muchos campos: El Gora-Bera de Gros, el Sorotxo, el Hidalgo, la Sidrería Illunbe, el Alameda de Hondarribia, el asador Mutloa en Mutilva baja...

De ahí dio un salto al prestigioso asador Santiago de Ubeda, establecimiento que obtuvo una estrella Michelin estando Iñaki de jefe de cocina. Asimismo, se hizo **miembro fundador de Eurotoques** a lo largo de su estancia en el susodicho asador.

La estación término de todos estos traslados es, desde la Semana Santa de 2011, este restaurante, pequeño, coqueto, encantador, con un tamaño ideal para que al cliente se le dedique la atención necesaria. **El bagage de Iñaki, como se ha visto, es amplio, y eso es algo que se nota en los platos y en las elaboraciones. Su cocina está cuidada, es terriblemente sabrosa, y los platos se sirven en su punto óptimo de cocción,** desde los increíbles lomos de bacalao que se sirven en esa fina frontera entre crudo y hecho, hasta la Chuleta, que se cuida de una manera especial. Hay que tener en cuenta que **la Chuleta de Uralde es de calificación Q-ten,** la máxima calidad que puede alcanzar una chuleta. En este caso, se trata de carne de vaca gallega de la que Iñaki posee la exclusividad para Hondarribia, seleccionada y suministrada por Cárnicas Etxe Onena de Oiarzun. Es una carne jugosa, llena de vetas, que se derrite en la boca... puro placer. En fin, que al final si nos hacen caso, acabarán acudiendo a Hondarribia a comer carne en vez de pescado, que es lo típico, pero que le vamos a hacer... como hubiera respondido Iñaki si llega a seguir su carrera inicial, "el fútbol es así".



URALDE JATETXEA

Santiago, 75 (Bº de la Marina). HONDARRIBIA
Tf.: 688 61 49 90



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PLATOS Y ELABORACIONES QUE DENOTAN UN GRAN DOMINIO DE LA COCINA

La cocina de Uralde, la cocina de Iñaki Angiano, es en apariencia sencilla, pero cuando degustamos los platos queda claro que detrás de ellos hay mucho fondo, el poso que deja toda una vida dedicado al mundo de los fogones.

1.- Ensalada Uralde: Es la ensalada de la casa. De apariencia sencilla, pero, ojo, los pimientos que acompañan al mezclum de lechuga son piquillos entreverados de Nájera, y eso se nota, sobre todo si tenemos en cuenta que como mejor están estos piquillos es así, sin cocerlos ni calentarlos. Las antxoas y la ventresca que acompañan son del Cantábrico, excelentes igualmente.

2.- Langostinos salvajes: En realidad son gambones, pero el propio Iñaki admite que nos llama langostinos para no complicar a los numerosos turistas franceses. El género es bueno y el sabor, mejor. Un plato sin complicaciones, siempre agradecido.

3.- Txipirones frescos de Hondarribia con cebolla caramelizada y vinagre de Módena: Otro plato en apariencia sencillo, pero ahí estriba la diferencia de un restaurante a otro y el que algo sin complicaciones lo hagan tan mal en muchos sitios. En el caso de Iñaki la experiencia manda y los txipirones se los traen directamente del barco, al igual que las merluzas o los besugos para hacer a la parrilla. El resultado es un producto tierno y gustoso al que el añadido de una cebolla pochada

en da en casa lentamente con vinagre de Módena no hace sino acentuarle sus ya de por sí evidentes virtudes.

4.- Lomo de bacalao asado a la parrilla con pil-pil del piquillo: En este momento nos quitamos la boina y nos rendimos (y eso que quedan dos platos). Pocas veces hemos comido un bacalao tan exquisito. El secreto: género de calidad, una buena parrilla de carbón de encina, 5 minutos de un lado y 5 de otro. Marchando. Las lascas se separan solas y el bacalao, casi crudo, se sirve en un punto ideal. El genial refrito con los ajos picaditos y perfectamente dorados redondea el plato.

5.- Chuletón de vaca gallega: Como hemos comentado en la página anterior, el chuletón de Uralde es de categoría Q-Ten, e Iñaki lo tiene en exclusiva para Hondarribia. Puro sabor a carne, tierno, jugoso... en la costa también se puede.

6.- Degustación de helados naturales: Nos habíamos rendido con el bacalao, y tras comer la chuleta y llegar este final de fiesta, ya no sabemos qué decir. Eso sí, aquí hay otro culpable además de Iñaki, su cuñado **Agustín Peña**, gran repostero, que nos derrite con estos cuatro helados: De chocolate negro con nuez, de chocolate blanco con violeta, de cítricos y verduritas con frambuesa y de leche merengada. A cada cual mejor. Y otro día les hablaremos de su cuajada.

> **HABITAS REPELADAS CON YEMAS DE HUEVO DE CASERÍO****Ingredientes (1 ración)**

- 120 gr. de habitas repeladas
- 2 yemas de huevo de caserío
- Aceite de oliva virgen
- Escamas de sal

Elaboración

Primeramente, sacaremos las vainas del calzón (para obtener los 120 gr. necesitaremos unos 350-400 gr. de vainas). Una vez sacadas, las escaldaremos unos segundos y les quitaremos la segunda piel.

Ya repeladas, dispondremos las vainas en una sartén y las cubriremos de aceite de oliva. Las confitaremos durante 15-20 minutos sin dejar que en ningún momento la temperatura del aceite suba de los 65 grados.

Egilea / Autora:

Eduardo Bretón Saranova
ITURRIOZ
San Martín, 30
DONOSTIA
Tf. 943 42 83 16



Mientras se confitan las vainas, confitaremos también las yemas. Para eso, una vez separadas de las claras, las confitaremos en una sartén pequeña, también a muy baja temperatura. Cuando haya cuajado la capa externa de la yema, las reservamos.

Disponemos en un platito las habas repeladas y, sobre ellas, las dos yemas. Espolvoreamos con unas escamas de sal.

> **El local**> **Iturrioz: de temporada**

Estamos inmersos en la temporada de las habas, y **Eduardo Bretón Saranova**, del Iturrioz, no es ajeno a las estaciones. De hecho, ahora empezarán a servir en sus dos bares el exquisito bonito con tomate y ya llevan una buena temporada sirviendo unas antxoas del Cantábrico al ajillo que cosechan un gran éxito por parte de la clientela. Estas habitas, confitadas, en su punto, acompañadas de esas yemas que se rompen al iniciar el plato, inundando éste de su rico sabor y complementando a las habas a la perfección, **son una buena muestra de la cocina del Iturrioz: una cocina de sabores, succulenta, cuidada**, que haga, al fin y al cabo, que el cliente repita, que de eso se trata.

Además de los platos comentados, otras raciones que podemos degustar en Iturrioz, o en su sucursal de la calle Aldamar son la Ventresca de bonito en aceite, el Bacalao confitado, los Hongos con yema de caserío o **las tentadoras tostas, que ahora se ofrecen en pan de cristal**, ese pan crujiente que se destroza dentro de la boca ofreciendo una agradabilísima y golosa sensación. Las tostas se ofrecen con salmón, con pa amb tumaca, con antxoas y bonito, con jamón ibérico... una auténtica delicia. Todo ello sin olvidar sus tentadores **pintxos**: Vieira a la plancha, Taco de pulpo, Chicharro escabechado con vinagre de Jerez...

Para terminar, permitánnos recomendarles una de las últimas apuestas del Iturrioz: Los **gin-tonics con ginebras premium**. Este establecimiento dispone ahora de una extensa carta de ginebras para que cada cual comande el combinado de su gusto. ¿Se van a perder este verano el placer de degustar relajadamente un gin-tonic en la terraza aporricada del Iturrioz con vistas directas a la Catedral del Buen Pastor?



Merkejan

Méni clásica y entorno espectacular en el corazón de Donostia

20 € **COMPRAR**

Méni espectacular a un precio increíble y exclusivo para Merkejan

Ya lo han comprado 93 personas. Quedan 407 unidades.

1d 06h 24m 54s

www.merkejan.com

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

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

Tu nueva web de descuentos y ofertas en donostialdea

Donostialdeako zure eskaintza eta beherapenen web orri berria

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

jatetxe gida

restaurantes

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

Gastronomía goierritarra



"Estructurar todas las ofertas turísticas relacionadas con el turismo gastronómico, establecer una metodología para la estructuración, gestión y promoción del mismo, fortalecer los lazos entre los agentes públicos y privados, y difundir y promocionar la marca Goierri en el mundo de la gastronomía". Estos son los objetivos del **Club de producto "Goierri Gastronomika"**, que el pasado 22 de junio se presentó en sociedad en la Plaza del Mercado de Ordizia. **Más de 100 agentes de Goierri se han sumado a la iniciativa** entre restaurantes, alojamientos, bares de pintxos, explotaciones agrícolas visitables, carnicerías, queserías, pastelerías y confiterías, tiendas gourmet, museos, oficinas de turismo, sidrerías y servicios de catering. Entre todos ellos van a intentar posicionar a Goierri como destino gastronómico en estos tiempos en que la gastronomía es un fuerte factor de atracción turística. Entre todos van a consolidar la oferta gastronómica, aumentar el número de experiencias y actividades como catas, crear mapas e itinerarios gastronómicos, mejorar los museos gastronómicos... El proyecto está abierto a todos los agentes de la comarca y todo el que lo desee puede tomar parte en él. Desde estas páginas deseamos que este primer paso dé sus frutos.



hiruarri
Lapozer delata

- Razioak
- Entsaladak
- Arrozak
- Pasta
- Krepe-ak
- Haragiak eta arrainak
- Azkenburukoak

Jose Miguel Iturriotz, 3
Beasain / 943 885 652



Índice de restaurantes por comarcas

1 DONOSTIALDEA

DONOSTIA:

A Fuego Negro [44]
Aratz [44]
Bar Kursaal [45]
Bergara [44]
Borda-Berri [45]
Casa Tiburcio [45]
Casa Vallés [45]
Casa Vergara [46]
Duit [46]
El sitio del Magüeyal [46]
Gambrinus Garbera [46]
Gasteiz [47]
Gora Bera [47]
Ikaitz [47]

Illarra [47]
Iturrioz [48]
Iturrioz-2 [48]
La Brasserie Mari Galant [48]
La Cuchara de San Telmo [48]
La Cueva [49]
La Tagliatella [49]
Manex [49]
Martínez [49]
Mirador de Ullia [50]
Munto 50]
Narrika [51]
Oriental I y II [50]
Panpota [51]
Pasaleku [51]
Paulaner Bierhaus [51]

Qing Wok [52]
Shake [52]
Trapos [52]
Tsi Tao [52]
Txola [53]
Txondorra [53]
Txuleta [53]
Zeruko [53]
HERNANI:
Sansonategi [34]

2 DEBAGOIENA

ARRASATE:

Santa Ana [30]

BERGARA:

Lasa [30]

OÑATI:

Etxe Aundi [39]
Soraluze [39]

3 OARSOALDEA

ERRETERIA:

Aldura [33]
Gambrinus [32]

LEZO:

Elortegi [37]

OIARTZUN:

Etxe-Zahar [38]
Gurutze-Berri [38]
Matteo [39]

PASAJA:

Casa Mirones [41]
Ziaboga [41]

4 TOLOSALDEA

ABALTZISKETA:

Ñañari [29]

BELAUNTZA:

Belauntzako jatetxea [30]

BIDEGOIAN:

Olazal [32]

HERNIALDE:

Elketa [34]

ORENDAIN:

Ostatua [40]

TOLOSA:

Botarri [41]
Casa Julián Bar [41]
Triangulo [42]

ZIZURKIL:

Olentzo [42]

8 BIDASOA

HONDARRIBIA:

Arraun Etxea [35]
Laia [35]
Marisquería Güell [35]
Uralde [35]
IRUN:
Gaztelumendi-Anbox [36]
Trinkete Borda [36]

6 UROLA KOSTA

ZARAUTZ:

Ànima Gastroteka [43]

9 DEBABARRENA

DEBA:

Urgain [32]

ITZIAR:

Perlakua [36]

Salegi [36]

EIBAR:

Kantabria [33]

Krabelin [33]

ELGOIBAR:

Belaustegi [32]

MUTRIKU:

Jarri-Toki [37]

5 UROLA GARAIA

LEGAZPI:

Azpikoetxea [37]

ZUMARRAGA:

Bidezar [43]
Etxeberri [43]

7 GOIERRI

ATAUN:

Urbitarde sagardotegia [20]

BEASAIN:

Castillo [31]
Dolarea [31]
Kattalin Erreategia [31]
Xerbera [31]

GABIRIA:

Korta [34]

LAZKAO:

Maitte [37]

ORDIZIA:

Altamira [40]

ORMAIZTEGI:

Itxune [40]

Kuko [40]

ZALDIBA:

Lazkao-Etxe [42]
Kixkurgune [42]



ÑAÑARRI

ABALTZISKETA

EL RESTAURANTE DEL FUERTE DE SAN MARCOS

Bº LARRAITZ
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, un precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo a caballo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido retomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del cercano restaurante **Uriko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos, Ensalada templada, Almejas en salsa verde, Txipirones en su tinta, Kokotxas de bacalao en salsa verde, Rape con almejas y refrito, Costilla de ternera a la parrilla, Rabo en salsa, Cordero y cochinillo al horno por encargo, Postres caseros...* Ñañari cuenta con tres amplias terrazas y parking. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA EN VERANO... Y DURANTE TODO EL AÑO

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



Abierta desde 1992 y dirigida por el amezketarra **Demetrio Terradillos** y su mujer, la abaltzisketarra **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra. Si acudimos este verano a esta casa, nos encontraremos con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, los *Pimientos rellenos de hongos* o el *Foie de pato mi-cuit*. Asimismo, siempre está disponible el *Chuletón de viejo a la parrilla*. De la misma manera, si queremos, siempre podemos optar por el clásico **Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces)** pero, al contrario que en la temporada de sidra, en verano no tiene un precio fijo y se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. **El txotx, lógicamente, sigue abierto todo el año**. Otra de las especialidades de la casa son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...* **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. Además de los pescados de la carta y en función de la temporada, en Urbitarte nos ofrecerán también otras opciones como la *Ventresca de bonito a la parrilla*, la *Labina*, etc... **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas **Abre:** Noches de jueves a martes y sábados y domingos a mediodía. **Cierra:** Miércoles por descanso semanal. Amplio aparcamiento.

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BELAUNTZAKO JATETXEA

BELAUNTZA

TRADICIÓN CON TOQUES MEDITERRÁ-
NEOS EN UN ENTORNO EXCEPCIONAL

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



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

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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

CASTILLO

BEASAIN

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

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



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

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTE MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de 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 de vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

XERBERA

BEASAIN

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

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



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

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



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

BIDEGOIAN

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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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

DEBA

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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de choptos*, *Terrina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bison con foie y salsa de Pedro Jiménez*, *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.

ELGOIBAR

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

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



Gambrinus Erreteria es un local en el que se cuida especialmente la **frecura de la cerveza**: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno*, *Tabla de patatas con 6 salsas*, *Ibéricos*, *Ensaladas frías y templadas*, *Revueltos*, *Arroces*, *Pastas*, *Pollos*, *Platos combinados*... así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "*Bocata perfecto*" (Entrecote, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la pipiraa "*Bandeja Obélix*" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú:** 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil:** 7,50€ (3 diferentes). **Bandejas:** 9 - 13,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

KANTABRIA

EIBAR

ALTO DE ARRATE, N° 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatebtea.com

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



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

KRABELIN

EIBAR

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

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE



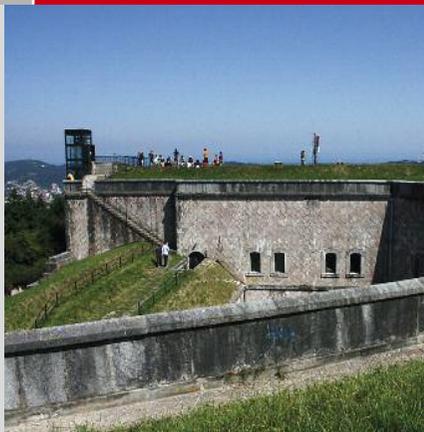
Jon Odrizola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina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

ALDURA

EL RESTAURANTE DEL FUERTE DE SAN MARCOS

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com



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

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras*, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*, *Alcachofas 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:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 café y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

ELKETA

HERNIALDE

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Los **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, Antxoa artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Taba de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

MARISQUERÍA GÜELL

HONDARRIBIA

Bº AMUTE.
TEL. 943 64 32 97
www.marisqueriaguell.com

MARISCOS JUNTO AL AEROPUERTO



Situado a 150 metros del aeropuerto de Hondarribia, en pleno barrio de Amute y dirigido desde 1975 por Juan Francisco Güell, el Restaurante-Marisquería Güell es un restaurante decorado con motivos marineros especializado en marisco. Este local ofrece como principal atractivo un completo **"Menú Oceánico" para dos personas** compuesto de los siguientes platos: *2 consomés de marisco, Una bandeja con langostinos cocidos, almejas marineras, gambas o langostinos plancha, almejas limón, 2 centollos o txangurros, y bigaros.* El menú incluye dos helados y una botella de vino de la casa al precio de 29,70 euros por persona. Los pescados a la parrilla son otra de las especialidades del local. **Menú oceánico:** 29,90€ por persona (mínimo 2). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles.

URALDE

HONDARRIBIA

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

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MAS PITORESCO DE LA VILLA



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

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

TRINKETE BORDA

IRUN

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

DE LA HUERTA AL PLATO



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

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

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 Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana): 30€** (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

SALEGI

ITZIAR

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

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



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

JARRI-TOKI

25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



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

ETXE - ZAHAR

OIARTZUN

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN DE XABIER ZAPIRAIN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver más abajo), 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:** 9€ **Menú de sidrería:** 30-35€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas**, manteniendo **los sabores de siempre**, y **aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina casera de foie, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Rodaballo con salsa de curry, Moussaka de cordero, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 11,50€ **Carta:** 45 - 50€ **Menú degustación:** 40€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

OIARTZUN

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

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETZO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol** y **Maitane**. La de M^a 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 bakoli y tomate confit, Bogavante, Morros de ternera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terracea 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.**

ETXE AUNDI

OÑATI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS
Y GRANDES SALONES PARA BODAS

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



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

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE
ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

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



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

ALTAMIRA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

ORDIZIA

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosidea 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 y pimientos**, **Lengua**, **Chuleta**, **Postres caseros**... Los domingos hay **Paella**, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (**Rape**, **Desuga**, **Txitxarro**...). Ahora, además, es la época del **Cordero**, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta: 20-25€ Menú del día: 9,50€ (café incluido) Cierra: Miércoles**

ITXUNE

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

ORMAIZTEGI

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



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

CASA MIRONES

PASAIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



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

ZIABOGA

PASAIA

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

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



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

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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

CASA JULIAN BAR

TOLOSA

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

TAPAS Y MARTINIS SORPRENDENTES



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

TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –
FERIA TODOS LOS DÍAS

ZALDIBIA

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



El 1 de mayo ha cumplido 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba** para dar a conocer y comercializar los **productos de los baserritarras de Goierri**, así como **infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, podemos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, hortalizas de temporada, quesos de ambos lados de la muga, embutidos Basaberrí, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa... En su talotegi, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra Basaberrí, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos, tablas de quesos y embutidos y platos combinados** elaborados con productos Basaberrí, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... **Plato del día:** 8,50€ **Talos:** entre 4,70 y 5,90€ **Cierra:** Lunes.

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

ÀNIMA GASTROTEKA

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



ZARAUTZ

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 00 23 42

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

BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



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

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como **Ensalada templada de pato con manzana asada**, **Risotto de rabo y foie**, **Merluza a la Vasca**, **Lenguado a la Meuniere**, **Carrilleras con cremoso de hongos**, **Corzo a la austriaca**, **Solomillo Rossini**, **Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas**, **fatón de manzana reineta...** así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Galkoetxea** 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.

ZUMARRAGA

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

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 pintxoaren kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritzan original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/Menú degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedena eguna:** Astelehena. **Cierra:** 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 rebizadas, 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.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Ixaso, 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, un postre y una bebida (vino, cerveza o refresco). El bar ha sido recientemente reformado manteniendo su esencia de siempre y añadiéndole color y luminosidad.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

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

MENÚ DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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*, *Viembra asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con 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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **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 5), *Chorizo Joselito*, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipó...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que trunga el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Xangurro*. **Carta**: 35€ **Menú**: 18€ **Menú de fin de semana**: 25€ **Tarjetas**: Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurante-casavergara.com



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

DUIT

DONOSTIA

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGUO

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



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

EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

UN NUEVO CONCEPTO
DE MÉXICO

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



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

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

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



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

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 hojaldré*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 17€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

GORA BERA

DONOSTIA

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

REAPERTURA CON UNA
CUIDADA COCINA TRADICIONAL



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras 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:** 16€ **Menú noche (miércoles y jueves):** 26€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo por la noche, lunes entero y martes por la noche.

ILLARRA

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranava** 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 anchoa*, *Pastel de txanguro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Anchoa rellena de piñuello* (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.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

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



Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de Tricio con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura*... Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Anxtoas del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** (de *pa amb tumaca*, de *huevo revuelto con salmón*, de *pimiento con anchoa y bonito*...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Termina 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 parilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piñuellos*, *Taco de buleta sangrante con ensalada*, *Bavaoisis 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 carilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo asado a baja temperatura*, *Kokotxas de bacalao de Faro*, *Risotto cremoso de bacalao y coliflor*, *Callos tradicionales con oreja y morro*... **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

DONOSTIA

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

TRADICIÓN A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MANEX

DONOSTIA

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

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.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

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

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

MUNTO

DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Veira 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.

DONOSTIA

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



NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!

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



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



PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TRAPOS

DONOSTIA

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL

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



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: **Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...** **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito cálido. Carta: 25-30€. Menú del día: 13€ Menú degustación: 30€. Menú japonés: 33€. Tarjetas: Todas menos A.E. 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 Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

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

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



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

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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

ZERUKO

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 **Axel** y **Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y *un velo de Pedro Jiménez*, *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 de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?

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

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura. 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuñete, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akearre. Pº Padre Orkollaga, 36. 943 311209
Alaña. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbiatearri, 1. 943 362949
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 465807
Albeto. 31 de Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801

ALDABA

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

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

ALEX

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

Algorri. Pol. Zutzueta - Errotaburu-, 943 218479
Alí Oñi. Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96
Altoñu. Ctra. N-1 (º Zubietza), 943 368572
Aloña Menú. Fontibarrak, 31. 943 466538
Amara-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Amrosio. Pza. Constitución, 943 429104
Ametzaga. Camino de Uba, 61. 943 453092
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

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

Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apesador. Pº Mons, 28. 943 281424

APTIXIN

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

Araeta. Berniñi bidea, 22. 943 362049
Aralar Taberna. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arbeñatx Miramón. Parque Miramón. 943 308220
Ardeñegi. R. Catalicos, 7. 943 467477

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

Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola, Solari. Amara Igeldo, 3. 943 460815
Aritz Txiki. Campanario, 1. 943 431302

Ariola Asador. R. Catalicos, 9. 943 457137
Arsak. Alcalde Elosegui, 273. 943 278465

Asia (chino). Segundo Zuzia, 15. 943 270908
Asistena. Iñigo, 1. esp. Pl. Constitución, 943 262625

ASTENZA 1997

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

Astizarran. Irigoien Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astaría F. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

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

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

Ber Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

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

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barzakotegi. Pº de Barkaitze, 42. 943 451304

Barran. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055

Beti-Jai. Fermin Calbetón, 22. 943 427737
Biebleñe. 31 de Agosto, 22. 943 429306

Bielzeña. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bielzeña. Gerbiel, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mardica, 943 465468

Bira Taberna. Plaza Berri, 19. 943 218078
Bitacor. J. Zaragutza, 4. 943 446111

El Dolau. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 1. 943 290228

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 3. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BOKOY

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

BORDA-BERRI

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

Boulevard 9. Alameda del Boulevard, 9. 943 422114
Branku. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Bunuetzaki. C. Balenagora, 42. Igeldo- 943 216060
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 218227

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600

Café de la Piedad. Larra, Padroa, 14. 943 292076
Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

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

CAFÉ SYTTE

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

Cafetería Alcala. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Cafetería Express. R. Catalicos, 12. 943 463890

Caranversari. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alcalá. Pascaderria, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo. Fermin Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Esnaola, 20. 943 287419

Casa Galizia. Zabalzeta, 28. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Casnocuques. Pº Colón, 46. 943 278839
Chimón. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Ciobago. Easo, 9. 943 422926
Ciudad. Mayor, 18. 943 425908

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 363347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio. Enberrtan, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 1. 943 457490

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285
Dñer Kehab. I. Miracruz, 28.

Dñer Kehab 2. Sagardotegi, 1. 943 367260
Dñer Kehab 3. Eustasio Amilibia, 9.

DUIT CERVECERÍA

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

Egosari. Fermin Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermin Calbetón, 24. 943 420442

Ekaiz Asador. Padre Orkollaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Dolau. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Beña, 2. 943 278622

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

EL SITO DEL MAGÜEYAL

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

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 278799
EL TXOKO DEL MONTADITO

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

Eiurra. General Echague, 7. 943 420357
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459689

Eribera. Camino Portuñete, 14. 943 210300
Errota Taberna. Usurburu, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 455934
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Espa), 943 298254
Etxaniz. Fermin Calbetón, 28. 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkollaga, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezurka. Miracruz, 17. 943 217374
Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balenagors, 27. 943 470043
Foster's Hollywood. Paseo Colón, 10

GAMBRINUS GERBERA

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

GAMBRINUS BRETXA

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

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 423632

Garbera Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 285019

Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Grokri. Enberrtan, 4. 943 421365

Gutz-Argi. Fermin Calbetón, 4. 943 425204

GORA-BERA

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

Gorosti. Pza. Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 12. 943 271601

GUDAMENDI

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

Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HIDALGO 56

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

HIKAMIKA

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

Hipica de Loidi. C. de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600

Hotel Ezeiza. Saltruguetu, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211

Hotel Nicol S. Pº Gudumendi, 21. Igeldo- 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103

Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai Iru. Nabarra Oñatzi, 1. 943 335255

Igela. Pza. Irribar, 2 -Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser- Igeldo-, 943 213251

IKAIKTZ

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

ILLARRA ASADOR

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

Indian Palace. San Francisco, 12. 943 293771
Intza. Esterlines, 12. 943 424833

Iñautsi. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi. Pol. Zutzueta, 4 -Errotaburu-, 943 313933

Iñomi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Laramocosa, 2. 943 272973

Iraeta Hamburgueseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Pettitza, 10. Zubietza, 943 372875

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Iruloa. Puerto, 9. 943 428745

IRRIINTZ

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

Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Iñurieta Berri. Camping de Igeldo, 943 218864

ITURRIOZ

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

ITURRIOZ 2

Pintuos y raciones de alto nivel, vinos y cavas. Aldamar, 12 (Parte Vieja) 943 42 58 84

Ixaopenea. Embeltrán, 16. 943 424576
Ixtasale Asador. Atubarrak, 93. 943 371585

Izagre. Ibañ-Aide -Martutene-, 943 470757
Izagre. Bidarte Berri Baserria, 943 361470

lazarpi. de las Armerias, 12
lazarpi. Prim, 4. 648 034685

lazarpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
lazarpi. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintuos. Fermin Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 25 62

JAVIER

Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026

Jose Mari. Fermin Calbetón, 15. 943 424645
Joñan Kojua. Puerto, 14. 943 420180

Juanbo. Enberrtan, 6. 943 427405
Kalaberri. Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101

Kalorie. Padre Orkollaga, 8. 943 213251

KANPAI

Platos preparados de calidad, vinos y delicatessens. Aldamar, 10. (Parte Vieja)

Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Viejo-, 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 323000
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320

Kokotx. Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 421904

KOSTALDE

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

Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077

KURSAAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina. Avda. Zurriola, 22 (Gros) 943 29 11 50

La Barraça. Balleneros, 19. 943 446210
La Barraçuca. Laramendi, 21. 943 454747

La Boule (Casino Kursaal). Mayor, 1. 943 429214
<

GIPUZKOAN NON JAN?

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta. 31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menus. C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10

La Kabutza. Igentes, 9 (Club Náutico), 943 473862

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia. S. Marcial, 18. 943 465293

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

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 32. 943 462494

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5 (Gros) 943 28 91 84

La Torre de Piza. Vicente, 9. 943 431469

La Yaca. Andrestegui, 5. 943 317744

La Yaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Yaca. Miracruz, 18. 943 326937

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Vida. San Martín, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

Lanepa. Camino de Igarra, 19. 943 219740

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270871

Las Hazpeta. Lau Hazpeta, 94. 943 352445

Los Rijoianos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lugaritz. Avda. Tolosa, 7. 943 218503

Lukinikaitz. Cam. Angeru Zandaria, 945. 943 371444

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

Luz Casterla. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkarte. Intrauroda, 52. 943 288246

Mamma Mia. P. Colón, 4. 943 257500

Manistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zabaleta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388

Mariqueria Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martillau. Lau Hazpeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ

La más impresionante selección de pintxos en barra.

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

Marugane. Pza. Marugane, 1. 943 212988

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

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera

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

Melchor. Arsasate, 5. 943 425176

Mielto. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.

Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Mezclum. Zabaleta, 55. 943 320329

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.

P. de Ulla, 139 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz. P. Mikelategi, 53. 943 308220

Mompas Cerveceria. Sagües, 943 277236

Morgan. Narnika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.

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

Munto Berri. Munto. Bº Aleje

Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iru. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores kokatas de setas del mundo mundial.

Narrrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Nárru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikolas Asador. Buztintzi, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Sert, 4. 943 313992

Nuevo Oiaola. Camino Golaizbiki, 100. 943 330853

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

Oñandar. Zumalacárregui, 25. 943 211266

Olyvos. Erregeazaina, 4. 943 214989

Ondeko. Ojendio, 8. 943 420756

Orfiz. San Lorenzo, 6. 629 326802

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Mantenería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601

Osmazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Oñarriaga. Corsarios Vascos, 23. 943 451327

Paco Buno. Mayor, 6. 943 431073

Pagadi. General Arceche, 1. 943 284299

Pagoba Cafetería. P. Arbutos, 23. 943 218330

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de kokatas homogeneas al momento.

C. Comercial Barbera, (Intrauroda), 943 39 47 76

Pantixka. Muelle, 37. 943 421179

PASALEKI MARIQUERIA ASADOR

Excelentes mariscadas a precios sin competencia.

C/ Ilumbite, 11 (Amara-Ande), 943 46 16 65

Paña Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Centros, salsichitas y gran variedad de cervezas.

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

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

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

Pekin. Bº Igeldo, 943 215191

PIÑUDÍ

Buen vino, pintxos y bocadillos desconocidos.

Narrika, 27 (Centro), 943 311570

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118. 943 502770

Playa de Candarretu. Playa, 37. 943 310896

Playa de Oñe Pastor. Bº Pastor, 14. 943 445712

Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portuebe. Portuebe, 4. 943 215018

PRING WOK

El mejor wok de Donostia, con bikini-parque infantil.

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

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekonde. P. de Igeldo, 57. 943 219207

Riatio. Pza. Arizkiza, 3. 943 282811

Ricky Pollo. C. Com. Arceche, 2. 943 466570

RK. José María Sert, 2. 943 313136

Robin Nagena. Secundino Etxaola, 7. 943 277971

Roi y Negro. San Marcial, 52. 943 431862

Salaberria Sidería. IMF Saldarrieta, 15. 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 460333

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Castro cultural, Pza. Zuloaga, 943 573626

Santiago. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.

San Marcial, 8 (Centro) 943 42 42 10

Sidería Ametzti. Ametzti Golekoa-Igeldo 943 217323

Sidería Donostiarra. Enbeltran, 5. 943 420421

Sidería Intrauroda. P. Zubiareta, 72. 943 292074

SkuZ. Pescadería, 6. 943 423759

Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208

S.M. Uribeta. G.C.C. San Martín, 943 427610

Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

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

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

Syrán. Pza. Irún (Amara), 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2. 943 426507

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros. 943 273561

Tejería. Tejería, 9. 943 282304

Tejería. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Tejeriza. Bermingham, 25. 943 286033

Tejeriza. Easo, 27. 943 431377

Tendis. 5. Secundino Etxaola, 38. 943 276040

Teniso Ondarreta. P. Edoardo Chillida, 9. 943 314118

Teresabito. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPOS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.

31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

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

Tsun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalain. Alta Orocalga, 63-Igeldo-. 943 214969

Txalpua. Fermin Calbetón, 3. 943 429875

Txelera. Pescadería, 5. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarraberrí, 2. Barrio Igarra

Txiurilla. Isabel II, 4. 943 456960

Txiukuene. P. Dr. Begiristain, 85. 943 450987

Txiustu. Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txelito. Igeldo, Balenciaga, 37. 943 212979

Txoko. Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Mantenería, 4. 943 463491

TXOLA

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.

Portuebe, 53 (Ibaitza-Igela) 943 31 67 64

Txomin Asador Sidería. P. Antzietza, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.

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

Txoxa. Kristibal Balenciaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.

Matia, 5 (El Ateneo), 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.

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

Txuurtut. Pza. Constitución, 5. 943 429181

Ubarretchea. Puerto, 15. 943 428352

Udane. Isabel II, 6. 943 451401

Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 424034

Urdiolari. Santos, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606

Urgul. Euskal Herria, 8. 943 421851

Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891

Urkiola Sagardotegia. Igarra bidea, 37. 943 210168

Urtsori-Bñ. Bermingham, 17. 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536

Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699

Va Bene. Boulevard, 14. 943 424216

Valverde. P. de Larrazo, 49. 943 392463

Via Forat. P. Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gaindegi, Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación, Iruñerri, 33. 943 791115
Gran Muralla, Oñate, 36. 943 770195
Iñurri, Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kampazarr, Kanpazarr Gaiña, 943 582912
Katsaldu, Pampalona Katsaldu, z/g. 943 771080
Larrinberre, 8ª Udala, 943 792215
Lorategi, Iruñerri, 7. 943 790467
Meneta, Gipuzkoa Bidea, 943 796531
Mesón Manolo, Béhica, 3. 943 792240
Muxibar, Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain, Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Pº Urbarriri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendeneru, Meztzerketa, 943 771586
Txirrita Taberna, Gesalburu, 943 791035
Txoko I. Oñate Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra, Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Urkape, Oñate, z/g. 943 772004
Urgan, Garagarza, 2. 943 797658
Urruri, Urbirari Etorbidea, 22. 943 799524
Uuarte, 8ª Udala, 943 791250

// ASTESAU

Iruñi Ono, Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador, Alto de Andazarrate, 943 500866
Mateatxuri Sideria, Zabaldua, 11. 943 692222
Oñate Goleko, Goleplazara, z/g. 943 690251
Pabine, Errementari, 1. 943 691025
Sarrosala Sideria, Behalauru auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akenea Sideria, Camino Oñateko, 57. 943 333333
Aloreña Sideria, Camino Petrialegi, 4. 943 336999
Ameste, Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sideria, Txontxikieta, 13. 943 551527
Bezama Hostal, Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezauri-Hotza, Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria, Cam. Alta, z/g. 659 100392
Kokoi Taberna, Tomas Alta, 2. 943 551204
Ekaitz, Tomas Alta, 9. 943 553943

Ergobia Sideria, Ergobia plazaboa, 19. 943 553301
Etxebarria Sideria, Santiago-Enea Baseria, 943 553697
Gartzialdegi Sideria, Pº Martutene, 139. 943 409674
Goleko Iruñi, Fidu Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzezia Sideria, Camino Oñateko, 63. 943 552242
Ibaiz-Lu, Nabarra Oñate, z/g. 943 335255
Ikretza Taberna, Mayor, 32. 943 554989
Iratxe Sagardotegi, Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria, Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako, Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokarategi, Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sideria, Caserio Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas, Erretako plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sideria, Caserio Gartzialdegi, z/g. 943 468290
Matxa, Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo, Albia Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr, Oñateko Txiki Baseria, 943 555747
Wikaka, Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria, Txontxikieta, z/g. 943 555220
Oñateko Zar Sideria, M. Arcozandere, 16. 943 552938
Oñate Sideria, Pº Astigarraga, 943 553189
Petrialegi Sideria, Petrialegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria, Caserio Oñate, 12. 943 556637
Roxario, Nagusia, 96. 943 551138
Sarrosala Sideria, Camino Oñateko, 14. 943 555746
The Robin Taberna, Anepetegi Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri, Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde, Camino Oñateko, 34. 943 330630
Zapiain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Troksaeta, Elbarrena, 59. 943 180037

URBARTATE

Sideria y asador, abierto en verano.
Victorio, 6. 943 18 01 19

Victor, Heribarrera, 9. 943 180033

// AZKOITIA

Altzoa Zahar, Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia, Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe, Basterretxe industrialdea, 943 851061
Erretxi, Kale Nagusia, 95. 943 852898
Getxiki, Nerebigarrena Zumardaga, 9. 943 852228
Ibilondo, Nagusia Kalea, 20. 943 850771 (Pintxoak)
Iñido, Aringarri Kalea, 16. 943 852003
Iruñi, Kale Nagusia, 120. 943 850017
Izurr, Kale Nagusia, 943 852630
Joxea, Azkibel, 10. 943 853412
Koska, Kale Nagusia, 32. 943 851196 (Pintxoak)

Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
Laramendi Torrea, Donibane, 10. 943 857666
Maito, Ugarte 75 Industrialdea, 9438551103
Maritxe, Maritxe auzoa, 943 857332
Oñate, Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín, Azupurbo auzoa, Tel. 943 853492
Suhari, Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Tlatkun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil, Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa, Jose Arbetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añeta, Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa, Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II, Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost, Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Duz-duz, Enparanta nagusia, 1. 943 810097
Eskoria Kalea, 24. 943811128
Eskoria Oñateko, Pº Izarpegi, 24. 943811128
Izauri, Idefonso Gurutze, 10. 943080416
Jai Alai, Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Jonatan Txiki, Jose de Arbetxe, 17. 943150311
Kiri, Loinoko auzoa, 24. 943815608
Landeta, Landeta auzoa, 12. 943810959

LARRAINAGA HOTEL-JATEXEA
Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío
Urrestilla bidea, z/g. 943 811870
Lau Bide, Landeta, 2. 943816088
Loidi, Loidiako Irazo Hiribidea, 47. 943151616
Mendiolaza, Mendiolaza Hiribidea, 16. 943812001
Mikel Uruñi, Loidiako Irazo Hiribidea, 5. 943814315
Onozkoak, Harzudalea, 49. 943 812071
Onegi-Ertori, Salte, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orreaga, Nuarbe auzoa, 943 810509
Oñaspasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 028680
Pastorka, Jose Arbetxe, 13. 943811877
Patxo, Pablo V. 16. 943812040 (Pintxoak)
Patxo, Spring, Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar, Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga, Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BAliARRAIN

Zaragi Jalebe Aterpea, Niñugena, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15. 943 163116
Asteig Handuenak, Zalduzurra, 1. 943 882122
Barramburuz, J. Miquel Urkijo, 7. 943 889210
Basakana, J. Miquel Iruñerri, 11. 943 882023
Batzkia, Nagusia, 26. 943 086855
Bideluz, Pza. Bideluz, z/g. 943 889575
CASTILLO HOTEL-JATEXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATEXEA
Menus variados de calidad y cuidada cafeteria.
Nafarroa etorbidea, 57. 943 88 98 88
Goleki, S. Inazio 19. 943 880037
Egoitza, Carretera G-534, Km. 1.5. 943 881940
Izurr etxea, Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jaki, Zalduzurra, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR
Chuletas a parrille de carbón. Variedad en vinos.
Calle, 4. 943 88 92 32
Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1. 943 886234
Nico, Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorbi, Oñateko, 40. 943 889297
Plazate, Pza. San Martín, 943 882897
Rubionera, Zalduzurra, 2. 943 885780
Titi Tia, Nagusia, 18. 943 880000
Xerrieta, Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
Menus variados y gran oferta en pintos y vinos.
Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA
Cocina de raiz catalana en el corazón de Tolosaidea.
Hiriburu, z/g. 943 67 09 23
Venta de Belauntza, Leitzaiko Etorbidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agrirreitea, Ibarra, 2. 943 762145
Maito, Ugarte 75 Industrialdea, 9438551103
Antxon, Fraiscruiz, 7. 943 762040
Artekale (pizterria), Artekale, 1. 943 762637
Azpeitzi, Arane Etxerka, 13. 943 765500
Batzkia, San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna, Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza, Arane Etxerka, 3. 943 767045
Ereki Asador, Fraiscruiz Enparantza, 1. 943 763651
Etakgi, Mahastetxea, 8. 943 765512
Galweya's Irish, Plaza San Martín, 51. 943 763086
Gasparr, Barrenkietea, 31. 943 762902
Hiru bide, Urteaga, 8. 943 761945
Informokua, Masteerka, 33. 943 761849
Iraho, Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun, Pº Elosu, 6. 943 852520
Jam, Santalazita, 5. 943 760696
Kabia, Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas.
Zubiaurre, 35. 943 76 10 55
Mekalode, Mekalode, 1. 943 765018
Ortiz Asador, Angiozar, z/g. 943 762268
Sirimiri, Barrenkale, 3. 943 765919
Taberna Zaharra, Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo, San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona, Mabiategi, 1. 943 763953
Torrekua, Ibaraguri, 31. 943 765099
Txarranta, Zubiaurre, 33. 943 761584
Txuringu, Oñateko Auzoa, 14. 943 764683
Zabala Hostal, Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri, S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEIGAIN

Dentale, Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju, Bidania Gunea, z/g. 943 681003
OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE
Cuidada cocina con menús en un paraje natural.
Goñatx Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasotortza, Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez, Sokaina, 14. 943 191297
Atotze Kafetegia, Lersundi, 10. 943 192662
Aztain, Aztain bidea, 6. 943 121854
Bardotxa, Pza. Zestorikua, 2. 943 191590
Calbetón, Hondartzia, 7. 943 191970
Casino, Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri, Ibaixea Uzueta, z/g. 943 199423
Etxe Nagusia, Etorbidea, 122. 943 199230
Galarreta Asador, 943 199386
Igarza, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lasteru, Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Ondar Gan, Pº Cárdenas, z/g. 943 193277
Santuram, Mardari, z/g. 943 199397
Txomin, Portu, 7. 943 191660

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
Elosiaga, 5. 943 19 11 01
Zalburdi, Pza. Arakaitzen, 1. 943 192003
Zalburdi, Restaurante de Itziar, Verapantzo "Itziar"

// EIBAR

Aguiñasi Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200068
Artea, Pza. Uzueta, z/g. 943 206348
Aztain Asador, Pº Aztain, 6. 943 121854
Birinjane, Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalchala, Ibañeta, 7. 943 201126
Eskarne, Arragoitia, 4. 943 121650
Guribil, Ibañeta, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador, Arragoitia, 18. 943 120865
Iuxa, Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaki, Txanbuz-Zela, 16. 943 207081
Josean Calbetón, Paseo Urquiza, 22. 943 200068

KANTABRIA

Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
Pº Arrate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menus y salones para bodas.
Pº Arrate, 4. 943 12 27 27

La Jara, Sarasueta, 5. 943 254360
Lanus, Toribio Etxebarria, 19. 943 208629
Mañana, Campo de Toribio, Arrate, 5. 943 208659
Maña, Calbetón, 8. 943 207730
Matarife, Oñateko Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari, Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe, Pab. Aztain, 7. 943 201261
Orbea Hamburgueseria, Pº Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino), F. Calbetón, 14. 943 208989

// ELGETA

Bola-Toki, Artekale, 4. 943 768284
Elosiaga, Maiala, 4. 943 789085
Iñaki, San Roke, 2. 943 768283
Oñateko, Axoloa Auzoa, 943 176122
Ostatu, Gudariain Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742695
BELAUSTEGI BASERRIA
Caserio con cocina de autor y toques exóticos.
Alto, M. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain, Urasandi, 11. 943 743295
El Gabcho, Erroisari, 31. 943 531771
Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea, Sta. Ana, 1. 943 740580
Harzua, Oñateko, 1. 943 741244
Ibai-Ono Asador, Sta. Ana, 2. 943 743040
Ibai-Ono Asador, Sta. Ana, 2. 943 742627
Pedro Muguruza, z/g. 943 740015
Iruki sagardotegi, Oñateko, 3. 943 206644
Jaika, Pedro Muguruza, 27. 943 741029
La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 23. 943 742500
Lanus, Pedro Muguruza, 6. 943 740086
Larin, Poligono Leturi, 3. 943 743196
Mintzeta, Zona deportiva Mintzeta, 943 748744
Madriagan's Irish Pub, Bernardo Enearra, 2. 943 531557
Otzak, San Roke, 38. 943 743411
Salento, P.M. Urzuino, 10. 943 740196
San Pedro, S. Pedro, z/g. 943 740100
Sigma, Xixilion, 1. 943 748531
Txarrindua, Ermuarribidea, 1. 943 740793
Wok 999, Oñateko, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería, Al. Gamón, z/g. 943 521704
ALDURA
Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuerte San Marcos, 943 52 27 71

Arate, María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri, Campos de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo, Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria, Zamalabide, 8. 943 526011
Egiburu, Zamalabide-Zentelon, 943 543831
Eguz-Luze Sideria, Pº Zamalabide, 943 523950
Gurillo, Oñate, 2. 943 341225
El Txikito, María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka, Zamalabide, z/g. 943 515913
Erretorikoa Batzoki, Pza. K. Mikelena, 4. 943 002468
Frantilla, Astigarragako Batzoki, 943 511446
Frantilla-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Fuerte de S. Marcos, Fuerte de S. Marcos, 943 522271

GAMBRINIUS ERRETERIA

Menú del día, Platos combinados, Códigos...
C.C. Niessen, 943 52 16 61

Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino), Andra Navarra, 75. 943 521363
Gurkale, Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi, Kapitania Enea, 51. 943 511086
Izadi, Alfonso X, 9. 943 340469
KZ, Gomon Zumardita (Aleman), 943 247404
Kuli, Viteri, 27. 943 512887

La Ceca Navarra, Viteri, 26. 943 511081
Lapiko, Corca, Iruza, 5. 943 765540
Las Cazuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zahar, Magdalena, 6. 943 516441
Listoreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merno, Sorginburu, 23. 943 529614
Mesón Extremeño, Pº Ibañeta, 3. 943 511033
Mugaritz, Aldura Aldoa, 20. 943 522455
Orso Sideria, Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñate, Zamalabide, 2. 943 527997
Oñateko Asador, Astigarraga, 6. 943 514105
Perurena, Astigarragako Batzoki, 943 515252
Pizza Sprint, Murrugialdea, 1. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessen (Gambriunus), 943 52 16 61
Pollo Rico, Piscinas, Alto Beranu, 943 521661
Rong Hui (chino), Oñate, 5. 940124
Susperregi, Zona Industrial, 943 580065
Sutondo, Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Titi Mahal, Sorginburu, 23. 943 529614
Telepizza, Alfonso X, 9. 943 513651
Tey, S. Marcos, 4. 943 511052



GIPUZKOAN NON JAN?

Ur-Jain. Fanderia. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara. 1, 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Vitali. Vitali. 39, 943 510096
Zabalde. Bº Zabaldeluz. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

// ERREZIL

Borondie. Errezilgo gunea. 2, 943 151728
Leiza. Leiza. 943 812867
Izaro. Leiza auzoa. 2/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trinbexa. Leiza. 1A, 943 681206

// EKSKIORTAZA

Benta-Mota. Garzadiñu. 21, 943 714822
Mulanda. Mulanda. 2/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea. 5, 943 714345
Ozeta. Aranburuzela. 9, 943 715190
San Miguel. Arotzaga elizatea. 943 714871
Xalaparta. Aranburuzabala. 26, 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindiei Ostatu. Argindiei ebea. Ezkio. 943 720267
Itsasko Ostatu. Itsasko. 2/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia. 2/g. 943 882673

// GABERIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria. 2/g. 943 733622
Benta Lehar. Bº Aztiria. 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Marscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
 S. Lorenzo. 943 98 71 86

Gabirio Ostatu. Gabiria Gunea. 6, 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki. S. Miguel 2/g. 943 886243
Oleite. Larratx Bidea. 2/g. 943 889848

// GETARIA

Abea. Meagaz. 2/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Astillero Asador. Portua. 1, 943 140412
Azkué. Alto Meagaz. 2/g. 943 130500
Balkari. Portua. 2/g. 943 580911
Elcano. Herreñeta. 2, 943 140024
Gorta taberna. Nagusia. 20, 943 140800
Iribar. Nagusia. 34, 943 140406
Itxas Etxe. Kaia. 1, 943 140021
Kaia-Kaïpe. Gaier. 4, 943 140500
Ketari. Txontorpe. 2, 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza. 4, 943 140658
Nautico. Kaia. 17, 943 140613
Pollera. Nagusia. 9, 943 140284
S. Prudençio. S. Prudençio. 4, 943 140627
Talaxi. Puerto Viejo. 2/g. 943 140613
Tokio. Katrapona Enparantza. 5, 943 140639

// HERNANI

Akaregi Sidreria. Akaregi Baserria. 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bàrbara. 61, 943 550019
Altzeta Sidreria. Osiñaga Auzoa. 7, 943 551502
Aralar. Zapa. 8, 943 331006
Arriola. Sta. Bàrbara. 87, 943 550097
Artoa. Unzaga. 7, 943 206348
Artzi. Zukinaga Ballara. 57, 943 330455
Belzarane Etxea. Ota. Goizuetza. km 9.5, 943 331569
Benta Beri. Bº Uruñe. Arano. 943 514018
Cereales de Oro. Txirrita. 6, 943 532196
Deportivo. Kardaberaz. 36, 943 552629
Emendi Sidreria. Osiñaga Ballara. 38, 943 556405
Elorrabi Sidreria. Osiñaga Ballara. 13, 943 336930
Ergorriaguena-Enua. Iurrugua. 10, 943 330291
Etxeberri. Etxeberri. 2, 943 551267
Euskal Puzta. Laramendi. 3, 943 33337
Fagollaga. Bº Erreñolu. 68, 943 550031
Gala Artoa. Galareta. 943 333116
Galizia Etxe. Bº Zukinaga. 33, 943 556124
Goin. Nafar. 10, 943 550022
Goñi-Laxola Sidreria. Erreñolu. 89, 943 553272
Gunea. Argarain. 2, 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago. 5, 943 330986
Iparagiere Sidreria. Bº Osiñaga. 10, 943 550289
Iribudie. Epele. 7, 943 552480
Iruñbi. Kardaberaz. 11, 943 555724
Ixtasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Izurralde. Bº Erreñolu. 50, 943 330461
Izaro. Polig. Lestada. 2/g. 943 550640
Jurgiari Asador. Caserio Jauregi. 29, 943 550034
Karero. Juan de Ubieta. 15, 943 552607
Kixkal. Nagusia. 15, 943 336699
Larre-Gain Sidreria. Bº Erreñolu. 2/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukinaga. 84, 943 556655

Oizidi. Nagusia. 25, 943 557509
Olandia Sidreria. Bº Osiñaga. 38, 690 698484
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga. 35, 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza. 11, 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidreria. Akeregi. 7, 943 552739

SANSONATETGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.

Martindie. 13, 943 331572
Santa Bàrbara. Bº Sta. Bàrbara. 2, 943 331387
Santxo. Santa Bàrbara. 92, 943 556481
Tripitico. Kardaberaz. 11, 943 555724
Txitxua. Bº Zukinaga. 76, 943 552199
Ugaldebe. Pagoaga. 19.-Ereñolu-. 943 550024
Zelaia Sidreria. Bº Martindie. 28, 943 555851
Zingia Nagusia. Bº Florida. 54, 943 330397
Zumardi. Orkiala. 27A. 943 330656
Zumarrak. Nagusia. 50, 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA

Varietad de menús, raciones y platos combinados.
 San Miguel Ballara. 2, 943 65 21 16

Ostatu. S. Cruz Apatza plaza. 1, 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserria. 11, 943 641901
Aeropuerto. Gabarret. 22, 943 668608
Ainere Asador. Nagusia. 31, 943 643500
Alameda. Minasoarta. 943 642789
Ana Luc. Itzargari kalea. 943 644362
Antxubi Merendero. Santiago. 47, 943 640059
Antxubia. San Nicolás. 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butron. 12, 943 644989
Ardoka Vioteketa. San Pedro. 32, 943 643169
Ardora. Foru Kalea. 2/g. 943 644155
Arrozale. Txoko. S. Pedro. 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Arraunari. S. Pedro. 3, 943 641581
Balketa Beri. Higuea bidea. 6, 943 642712
Ballastenea. Arkol-Santiago. 39, 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Errota. Jaizubila. 943 643194
Camping Jaizubel. Ciria. Guadalupe. 943 641847
Campina Jaizubel. Camiño Guadalupe. 943 641211
Casa Manolo. Amute. 39, 943 642792
Cofrada de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212
Conchita. S. Pedro. 33, 943 640497
Dandand. S. Pedro. 943 645663
Erandosa. Camiño Guadalupe. 943 62933
Gaxen. Matxin de Arzu. 11, 943 641462
Gotxolenda. S. Pedro. 79, 943 641952
Gran Sol. S. Pedro. 65, 943 642701

GIJEL MARISQUERIA

Marscos a un paso del aeropuerto.

Bure Etxea. S. Pedro. 34, 943 645597
Hernandaz Pescadores. Zuluzeta. 12, 943 642738
Hortel. Zuluzeta. 20, 943 642793
Hortel. Santiago. 45, 943 640455
Hortel. Jaizubel. Baserria Ertor. 1, 943 646040
Ignacio. S. Pedro. 20, 943 643557
Ignacio. S. Pedro. 82, 943 643632
Itsaspe. X. Pedro. 45, 943 644940
Itsaspe. X. Pedro. 67, 943 641197
Juste Merendero. Bº Montaña. 2/g. 943 645557
Kali-Abde. Itzargari. 8, 943 642622
Kalea. Itzargari. 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Nagusia. 65, 943 642652
Kuleuxa. S. Pedro. 19, 943 642440
Kuxepa. Zuluzeta. 12, 943 640025

LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asià espectacular con una cuidada gastronomía.

Bº Arkilla. 33, 943 64 63 09
Barra. Damari. 4, 943 642704
Lekona. S. Pedro. 45, 943 642762
Lokua Sidreria. Bidasoa. 19, 943 645880
Loredana Beri. Santiago. 67, 943 643298
Melaine. Javier Ugarteko. 6, 645711
Maitte. S. Pedro. 35, 943 642771
Manuzar. Eguzki. 8, 943 645032
Martoli Asador. Santiago. 63, 943 643712
Olurtza Auzo Sidreria. Ezkubita. 21, 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre. 943 642799
Ortizarri Cerveceria. Itsasoar. 12, 943 642374
Pezterria Portubu. Pº Butron. 943 645655
Rafael. S. Pedro. 10, 943 642734
Ramón Reta. Iruñ. 1, 943 641693

Sebastián. Santiago. 11, 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera. 1, 943 645408
Tiralinea. Santiago. 3, 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro. 27, 943 642102
Txori. Pº del faro 56, 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
 Santiago. 75, 886 61 49 90

Urdin Marisqueria. Bidasoa. 10, 943 646414
Yola Beri. S. Pedro. 22, 943 645611
Zabala. S. Pedro. 8, 943 642736
Zeria. S. Pedro. 23, 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria. 12, 943 675542
Eluska. Euskal Herria. 5, 943 671374
Izakun. Monte Izakun. 2/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria. 2, 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebegetan. 2/g. 943 187655
Gardel. Diseeminado rural. 212, 943 187193
Guartzu. Orduki industrialdea. 943 801918
Mugica. Nagusia. 4, 943 187319

// IKAZTEGIETA

Begiristain Sidreria. Caserio Iturriz. 943 652837
Ostatu. Lorenzo Dente. 7, 639 439582
Toki Alai. S. Lorenzo. 18, 943 653343
Zubiature. Diseeminado. 13, 943 654876

// IRUN

Afaijeki Bistrok. Bº Olaberria. 49, 943 631964
Aitale. Aude. Jaizubila. 943 630440
Aitana Hotel. Aude. Iparalde. 51, 943 635700
Aitor Asador. Juarri. Lantaberri. 7, 943 624477
Alberto Asador. Aude. Iparalde. 42-44, 943 630768
Aldega. Pilar. 1, 943 616033
Alto de Arretxe. Aude. Elizabo. 52, 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Aia. 7, 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica. 18, 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.

Pza. San Juan. 3, 943 63 05 12
Arana. Mayor. 15, 943 620589
Arroka Beri. Aude. Iparalde. 12, 943 627332
Artia. Darío de Regoyos. 13, 943 624173
Atalaia. Ariztondo. 63, 943 635518
Aterpe. Estación. 2, 943 612133
Baserri. Errozar. 1, 943 627907
Baserri Asador. Berrotar. 29, 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa. 3, 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa. 3, 943 632483
Bikote. Pilar. 1, 943 633706
Bi-Miren. Behobia. 2/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide. 12, 943 630570
Borda Beri. Mayor. 17, 943 630362
Borda Txiki Ibarria. Bº Meaka. 6, 943 630914
Burger King. C.C. Mendilibi. 943 639614
Café Irun. Letuburtonero. 31, 943 633777
Canina Marichal. C. Com. Sorrotza. 943 628245
Casa Barandiaran. Polig. Sorrotza. 3, 943 610262
Chano Mari. Av. Iparalde. 57, 943 625703
Chicken's. Santiago. 16, 943 621429
China Town. Fernin Calbeton. 3, 943 625997
Ciaboga. Pº Colón. 46, 943 619507
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187
Danako. Anzarán. 14, 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche. 6, 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Loka. 12, 943 628867
Don Quijote. Juan Arana. 17, 943 615007
Eguzki. Cipriano Larrañaga. 4, 943 616794
Eguzki. J. Ithamias Labandiar. 9, 943 631085
Elcano. Jose Ego. 19, 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 626229
Erota Beri. Bertsolari Uztapide. 7, 943 630481
Esteleña. Bº Olaberria. 51, 943 621982
ETM Hotel. Cometa Sareta. 5, 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia. 17, 943 621026
Ferton's. S. Cometa Cometa Behobia. 2/g. 943 632766
Fuenterria. Fuenterria. 3, 943 616028
Galamburris. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gaszelumendi. Plaza S. Juan. 1, 943 630512
Gran Muralla. Auzoa. 5, 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart. 3, 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua. 8, 943 620595
Gwendolin. Estación. 11, 943 612471
Han-Bar. Mayor. 3, 943 628790
Harria. Anzarán. 9, 943 537631
Ibaraki Ogiarri. Bº Meaka. 21, 943 621848
Ibis Hotel. Aude. Letuburtonero. 77, 943 636232
Il Capo. C.C. Mendilibi. 943 639615

Indian Palace. Sta. Elena. 4, 943 632184
Inaki Asador. Santiago. 34, 943 630993
Inaki. Gabiria. 3, Polig. Ventas. 943 635217
Inaki Izaguirre. Ficoba. Aude. Iparalde. 43, 943 633930
Irigoñi Lavado. Ficoba. 943 639639
Irtzabal Asador. Bº Bidasoa. 943 632182
Irunto Atseñaga. S. Marcial. 9, 943 628934
Irupea. Pza. Urdandiña. 4, 943 621059

Jaizubila. Kaskegote. 11, 943 618066
Jantokoa. Aude. Iparalde. 11, 943 620490
Jinyuan. Aude. Letuburtonero. 91, 943 635747
Jose Mari Etxea. Luis Mariano. 7, 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga. 20, 943 618154
Juanita Taberna. C. Comercial Mendilibi. 943 639831
Karrakua. Polig. Letuburtonero. 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano. 2-4, 943 623040
Kido Asador. Pinar. 6-8, 943 615187
Kolortxo. Aude. Iparalde. 30.
Kulubisa. Uztapide Bertsolariak. 7, 943 630481
La Agrícola. Alzazkaitz. 1, 943 626561
La Canasta. Plaza del Ensanche. 5, 943 618477
La Casa del Jamón. Aude. Iparalde. 3, 943 627845
La Cepa. Anarki. 30, 943 618404
La Cepa Riojana. Belsakoeneta. 92, 943 628447
La Llave. Fuenterria. 3, 943 618357
La Mamma Mita. Berrotar. 9, 943 635666
La Rotonda. Juarri Lantaberri. 13, 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendilibi. 943 639831
Labeiko Etxea. Izquierdo. 49, 943 631964
Lagan Artea. Serapio Mugica. 24, 943 614337
Larun. Javier Esteban Indart. 5, 943 617401
Lassala. Moutaine Mitxelena. 2, 943 619766
Las Ruedas. Estación. 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Leones. Serapio Mugica. 23, 943 615132
Lolo. Fuenterria. 12, 943 619356
Los Cuñados. Juan Arana. 5, 943 615111
Luberti. Bº Bidasoa. 16, 943 629977
Manolo. Mayor. 13, 943 621195
Mariño. Zubelzu. 6-Bº Anaka. 943 615001
Marpe. S. Marcial. 14, 943 624690
Matxinbenta. Pº Colón. 21, 943 621384
Maye. Sorrotza. 943 614546
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mision del Jamón. Fuenterria. 20, 943 615066
Misón Galicia. Mayor. 20, 943 625596
Mikel. Aude. Iparalde. 59, 943 628986
Muronda. Paginea. 2, 943 621395
Muga. Jantokoa. 36, 943 620071
Munantxo. Descarapa. 13, 943 628413
Nogere Sidreria. Gabiria. 13-Ventas. 943 634048
Norea. Aude. Iparalde. 5, 943 620762
Nerea. Korrokitzu. 19, 943 631914
Novoa. Aude. Puzana. 4, 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica. 28, 943 613979
Oki-Doky. Aude. Puzana. 13, 943 615464
Ola Sagardotegi. Pº Ibarrola. Meaka. 102, 943 623130
Ongi Ertori Taberna. Andreanaga. 1, 943 622890
Ortizari Cerveceria. Luis de Urizaru. 4, 943 615171
Pisciboli. Pza. Eñiera. 7, 943 613210
Pisciboli. Aude. Navarra. 2, 943 630986
Podoba. Edificio Podoba-Anaka. 943 613924
Polig. Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Polig. Asador. Sta. Elena. 4, 943 622328
Polla. Labandiar. 30, 943 630039
Pizza Zone. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollo Gato. Pinar. 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puñau. Aude. Puzana. 2, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 615023
Risco. Luis Mariano. 2/g. 943 628880
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia. 26-2/g. 943 635557
Singular Foru. Ficoba. 943 639639
Sirriñer. Pº Colón. 27, 943 625752
Sotro Bodegón. Fuenterria. 7, 943 616023
Stop. Serapio Mugica. 943 612894
Telepizza. Lope de Iñigoien. 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia. 20, 943 627266
Toki Gato. Pº Ibarrola. 1, 943 613171
Tranche. Juan Arana. 13, 943 617712
Tres Hermanas. San Marcial. 3, 943 621048
Tres J.J. C. C. Com. Txingudi. 943 629923

TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia.

Bº Olaberria. 39, 943 62 32 35
Trinquele. Mº Jantokoa. Loka. 943 612288
Txakula. Pza. Eñiera. 9, 943 618398
Tzangu. C. Com. Txingudi. Loka. 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Loka. 13, 943 625330
Txiñudi. Fuenterria. 8, 943 619317
Vaticano. Pza. San Juan Harria. 943 620059
Vitico. Arbesko Ertor. 9, 943 620795

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Virginia, Luis Mariano, 37, 943 61223
Voliner, Arbezko Errota, 5, 943 117992
Wauerna s. Behobia, 4, 943 629890
Xabier, Estación, 12, 943 615157
Yong Feng (chino), Fermín Cabellón, 3, 943 62870
Yong Feng (japonés), Zubiaurrea, 8, 943 616445
Zaisa, Area Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpurua, Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetol, 1, 943 691 432
Loatzo, Poligono Leskibir, 1, 943 690497

// ITSASONDO

Xavitane, Nagusia, 27, 943 887614
Náutico, Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIAIR

Bilakin, Mubiarte 39, Itzair, 943 199370
Burgorri, Mubiarte 8, Itzair, 943 199242
Itzair, Bº Itzair, 943 199401
Itzair, Bº Itzair, 943 199061
Kanala Hotel, Bº Itzair, 943 199035

PERLUKA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capaces.
Arriola azuoa, Itzair, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galtrazda, 13, Itzair, 943 19 90 04

Santuarian, Mardai, 2/g, 943 199397

Txinnduri-Hardi Siderria, Mardai, 943 199389

Txinnduri-Hardi, Itzair, 943 199056

Urburu Siderria, Bº Eborriaga, 2, 943 199237

Zubikarri Buru Gorri, Mubiarte, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Ahend Cerveceria, Pablo Mutozabal, 5, 943 372089

Avencia, Hipodromo Estabion, 2, 943 362709

Bugati, Pº Hipodromo 2/g, 943 371412

Yuguy Hangurgeseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607

Dakara, Nagusia, 8, 943 575859

Errekaito, Oria Eborriaga, 4, 943 365557

Golegi, Hirubide Ballara, 1, 943 361404

Jaiak, Nagusia, 67, 943 372760

Larre, Larrikoetxe Bidea, 10, 943 361012

Lurra XXI, Nagusia, 21, 943 369356

Martin Bersategi, Loidi, 4, 943 366471

Oria Txiki, Zirikuili Ibilbidea, 15, 943 370379

Otegi Siderria, Camino Illarrabuetza, 943 365029

Paraso Shangai (chino), Pablo Mutozabal, 3, 943 371883

Peña, Adarra, 5, 943 361551

Riojanos Asador, Ustintz, 13, 943 362720

Rummy, Nagusia, 71, 943 369341

Tafi s. Juan de Garai, 1, 943 371605

Txarlet Txoko, Zirikuili Ibilbidea, 1, 943 370192

Zaldúa, Pº Hipodromo 8, 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria, Zubi Erreka Azuoa, 9, 943 162523

Batzokia, Hirigoinen, 4-6, 943 886308

Gerniko Taberna, Elosegi, 16, 943 889943

Lazkao Hotel, Pol. Ind. Zubi Erreka, 17, 943 887788

MAITTE DELIKATESSEN

Excelente oferta de platos preparados y menús.

Ferret, 22, 943 06 76 74

Ureña, Zharatz, 3, 943 80 80 88

Pipas, Lazkaoendi, 2/g, 943 880805

// LEABURU

Otazu Siderria, Otazu ebrea, 943 670044

// LEGAZPI

Altuiru, Legazpi Industrialdea, 943 730600

Andres-Ena, Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOTEXA

La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.

Azkioabea, 1, 943 73 13 87

Azkiria erretegia, Azkiria Azuoa, 943 733622

Benta Lehar, Azkiria Azuoa, 943 730094

Eliz-Ondo, Nagusia, 1, 943 731550

Gurrutubiza, Nagusia, 10, 943 731271

Kantoi Cafeteria, Labarategi, 10, 943 731457

Kutxi, Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Labarategi, Labarategi, 8, 943 730494

Lau Bide, Lau Bide, 2, 943 731249

Mandiola, Plazaola, 10, 943 731751

Mauñolo Hotel, Nafarroa, 16, 943 730870

Mirandaola, Parque Mirandaola, 943 731256

Olaia, Euskal Herria Enparantza,

Txierra, Txepel, 24, 943 730051

Xarpot Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Siderria, Bº Guadaupe, 2/g, 943 806066

Bartzelona Espaldua Azuoa, 7, 943 806206

Guadaupe Taberna, Bº Guadaupe, 1, 943 806554

Insauti, Nagusia, 2, 943 806121

Itzarra Hotel, Ctra. Nacional, 16, 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2, 943 714371

Gatza-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzainuzketa, Gatzainuzketa, 2/g, 943 715164

Gura Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952

Gura San Inazio, 2/g, 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

Carmon, Tomas Garbizu, 2/g, 943 526690

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.

Caminio Etorrieta, 2/g, 943 52 54 41

Erreka, Gaintzuriketa, 2/g, Polig. 108, 943 490087

Errekale Siderria, Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Eberri, Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889

Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253

Gurto, Guillermo de Lazon, 4, 943 527995

Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709

Ipiniza, Iurtuzun, 35, 943 528590

Iriarte-Ena, Bº Gaintzuriketa, 2/g, 943 529889

Iurtuzun, Iurtuzun, 60, 943 526890

Jaki, Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel, Zubio, 9, 943 521966

Kalaide, Polentzarenne, 6, 943 512003

Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599

Larrazola, Elias Salaberria, 1, 943 512848

Lur Jaxuea, Urtuzun, 2/g, 943 511889

Maritxu Taberna, Domitia, 24, 943 524845

Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12, 943 527897

Orreka, Urdaburu, 4, 943 527833

Parkiko-Ena Asador, Bº Gaintzuriketa, 943 527545

Rekekale, Camino de Gaintzuriketa, 2/g, 943 490285

Sagarzulo Siderria, Alto de Altamira, 2/g, 943 525254

Saibaleta, Nagusia, 2, 943 529244

Sorgin Taberna, Guillermo de Lazon, 943 527945

Tulio, Zubio, 2, 943 527946

Zaldiko, Azua, Jaizkibel, 1, 943 344262

Zubio Menderendu, Zubio, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091

Leku-Alai, Zubiaurre, 2/g, 943 672816

Ostatu, Txirrita guturaren plaza, 2/g, 943 682256

// MENDARDO

Intusai, Pza. Industrial, 5, 943 755091

Landa, Garagarza, 32, 943 756028

Luzaide, Mendorazarribai, 2/g, 943 755144

Toki-Alai, Mendorazarribai, 2, Garagarza-, 943 756072

// MUTILOA

Mujika, Lierna, 2/g, 943 801507

Orue, Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

Ostatu, Herriko plaza, 2/g, 943 801166

Patxi, Lierna, 2/g, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Prezioso hotel familiar con vistas directas al mar.

Laranga Azuoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562

Bartzoki, Camp de Mutriku 1, 943 604191

Compingo Galdona, Galdonamendi, 2/g, 943 603509

JARRI-TOKI

Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.

Ctra. Deba-Mutriku, km. 3, 943 60 32 39

Kal, Bº Magdalena, 2/g, 943 603344

Kalbako, Laranga Azuoa, 2/g, 943 603256

Kofradi Zaharra, Muelle, 2/g, 943 603954

Mijoa, Poligono Mijoa, 943 601380

Pikua, Bº Laranga, 629, 105733

San Juan, Bº Laranga, 13, 943 603167

Santaleña, Olatz, 2/g, 943 604995

// OIARTZUN

Aduriz Siderria, Aranzadi, 26, Iurretzi, 943 494353

Alibistu, Bº Altzibar, 943 490711

Alhambra, Bº Arangua, 943 491230

Amazkar, Casa Zamaleta, 943 492783

Anieta, Bº Altzibar, 943 490306

Aristi Asador, Bº Ugaldeho, 2/g, 943 492558

Aristizabal, Txialaka Bidea, 4, 943 492714

Arizpe, Bº Ugaldeho, 2/g, 943 493088

Autogrill, Autopista A8, km 10, 943 490068

Baleio, Aran Eder Bidea, 16, 943 491340

Bide Aido, Bº Ergoien, 943 494215

Bidebaitar Siderria, Arangua-Núñez, 2/g, 943 492101

Bikain, Zuaznarbarr, 9 Ugaldeho, 943 492749

Erreka, Casa Errekalede, 943 493087

Ensoiz, Zuaznarbarr, 72, Ugaldeho, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de OIartzun.

Puñoburoerrika kalea, 2, 943 49 32 26

Fortalezka, Camino Ergoien, 15, 943 491029

Ganbarra, Euskal Herria, 2, 943 494256

Gofe, C. Com. Carrebur, 943 491241

Goiko-Ebe, Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.

Pza. Bizardia, 7, 943 49 06 25

Intxitxu Asador, Bº Ugaldeho, 943 491100

Iriberrí Asador, Camino Ergoien, 943 490041

Iru Bide, Eloronno, 20, 943 490021

Irrundarrene, Bº Altzibar, 1, 943 490355

Isasti Siderria, Rafael Picaeza, 52, 943 260656

Kapeo, Tormola, 21, 943 491254

Laila, Landeobe, 3, 943 493639

Lindirín Hotel, Ctra. Madirán, km 469, 943 492000

Lursh, Ugaldeho, 943 492101

Marcos, Zelaizumu-Polig. Ugaldeho, 943 494390

Masusa, Olegari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con licores actuales.

Inurritza Bidea, 2 (Bº Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106

Merka OIartzun, Merka OIartzun, 943 493020

Miren Taberna, Domingo, 1, 943 491227

Nuevo Atami Asador, Rafael Picaeza, 54, 943 491196

Olaizola, Tormola, 2, Bº Ergoien, 943 492050

Oliden, Polig. Lindirín, 2/g, 943 493901

Oria Zela Siderria, Caserío Oria Zela, 59, 943 491686

Pagoa, Bº Ergoien-Pagoadalea, 943 492613

Paki, Bº Ergoien, 35, 943 490915

Pikoketa, Bº Gurutz, 33, 943 491333

Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490874

Toki Alai, Bizarriar plaza, 2, 943 492102

Toki Ona, Zuaznarbarr, 24, 943 490074

Tolara, Tormola, 20, 943 490071

Treku, Arpide Bidea, 12, 943 260402

Txikierrí Sagardotegia, Aizgaraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel, Madirán Bidea, 15, 943 260531

Zuberua, Bekosoro, 1 (Bº Iurretzi), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta, Olaberria kaszo, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL-JAITEKHA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra. Madrid-Iru, km. 417, 943 88 19 58

Etxe-Zuri Siderria, Bº Errekalede, 2/g, 943 882049

Gartxo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Taberna, Cani de la Cruz (Iurre), 943 886584

Zaldiko, Ctra. Comercial Carrebur, 943 161187

Zezillona, Herriko plaza, 943 885929

// ONATI

Antxon, Euskadi Eborriaga, 1, 943 782161

Arkupe Taberna, Founen plaza, 9, 943 781699

Bikoitz, Garbail, 17, 943 782483

Debatarra, Olatzu zuhaitza, 54, 943 780410

Etxeberria, Kalebarria, 19, 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JAITEKHA

GIPUZKOAN NON JAN?

La Amistad, B° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Carso, 8. Anso, 943 515414
Marisul, Esnabide, 18. Trimberpe, 943 394751
Marixu, Euskadi Eder, 2. Trimberpe, 943 399062
Matxi, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Melzi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Niguruza (Falcon Crest), Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolasa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Farold, Arrandegui, 2. 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520057
Paukian Bierhaus, Euskadi Eder, 80. 943 932986
Pibizulo, Eskalantein, 118. Anbo, 943 520770
Romeral, Eskalantein, 40-42. Anbo, 943 528032
Terranova, Auzune, 2. Trimberpe, 943 399074
Xulotxo, Donibane, 72. Donibane, 943 523952

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

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

// SEGURA
Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkia, Zurbanu, 17. 943 800251

// SORALUZE
Arrendia Asador, Ezozia, 7. 943 751002
Bode Jaiz, Gabolatz, 30. 943 751144
Beñi, G. I. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzta, Santana, 18. 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g, 943 751581

Ulala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA
66 Taberna, Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea, Euskal Herria plaza, 943 650105
Aldaki, Bachtler Zaldia, 10. 943 653649
Amaroz, B° Amaroz, 10. 943 671296
Amets, Laramendi, 1. 943 675405

Astեսauru, Herros, 18-20. 943 673186
Astelena, Pza. Euskal Herria, 4. 943 650996
Bar Ordiria, Martín Jose Iraola, 4. 943 616797
Benta Alda, Pol. Ind. Benta Alda, 943 654079
Benta Haundi, P. Esteban, 63. 943 651131
Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arrostegialde, 16. 943 673381
Bidebide, Usatbal Kirologia, 943 577573

BOTARRI
Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Orta, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Urria, Gorruti plaza, z/g, 943 616665
Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR
Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 61 75 62
Eguzkitza Sideria, B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz, Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Piza, Gudari, 16. 943 655665
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzalegi Gaxotegia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hernialde, Martín Iraola, 10. 943 675654
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370

ILANGI
Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

Iruña, Pablo Goroñabal, 29. 943 675237
Iruña, Amaroz, 10. 943 119828
Irastzi, Orta, 3. 943 654334
Isastegi Sideria, B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Orta, 6. 943 655757
Kupela, Pza. Berria, z/g, 943 672070
Lanbroa, Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 651062
Larra, Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendiñale, B° E. Estellan, 39. 943 651799

Muga Asador de Pollos, Agintari, 3. 943 673943
Muga Asador, Zubakaregi, 6. 943 654759
Orbeia Taberna, Erremendi, 10. 943 616780
Ordiria Taberna, B° Martín J. Iraola, 647. 007275
Orue Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Sausta, P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana, 4. Solana, 4. 943 617366
Tolosaldea, N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656

TRIÁNGULO
Pintos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, s/n
Trippi (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Txiki, Pablo Goroñabal, 14. 943 650067
Usabal Sideria, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sideria, Sta. Lucia, 25. 943 655772

Zarauzeta, Beotibar, 5. 943 650995
Zuloaga-Txiki, Monteskue, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA
Abalarri, Iñazabal, 21. 943 330525
B° B°, Lategi, 943 554917
Aduna, B° Gorbun, 37. 943 552036
Nafara, Gorbun, z/g, 943 554415
Besabi, B° Gorbun, z/g, 943 530311
Euletza Sideria, B° Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien, Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sideria, B° Lategi, 18. 943 552744
Fronton, Estación, z/g, 943 009077
Garrapasa Sideria, 943 554917
Guria Pentosia jatetxea, Iñazabal 46. 943 006500
Gurceta Berri Sideria, B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Sideria, Ora. Urmieta-Lasarte, 30. 943 365688
Unai Sagardotegia, B° Ergoien, 18. 943 556683
Oñvi, Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polidoportu, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñu, M° Sideria, B° Oztaran, 11. 943 551014
Urruzulo, Euletza Baserría, 943 556381
Zaldunegi, Iñazabal, 34. 943 551008

// URETXU
Aldapa Taberna, Aretaga, 3. 943 720230
Apaín, Iñaurrategi, 17. 943 725867
Asteigui, Barrenkale, 13. 943 725267
Bramingui S. Pab., Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendero, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Ebe-Zapi, Poligonu Miguela, B-37. 943 725165
Goko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200
Haltika, Aretaga, 18. 943 532292
Jai-Alai, Irarregi, 10. 943 721465
Najarro, Irarregi, 18. 943 721867
Palacio Ortiñel (chino), Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz, Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara, Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL
Aginaga Sagardotegia, B° Aginaga 31. 943 366710
Antzeta, Zubiaurrenaga, 4. 943 370344
Arriaztegi Erretegia, Arriaztegi Baserría, 943 366663
Abega Jauregia, Aretaga, 1. 943 371150
Carmina Marischi, C. Com. Urbil, 943 363682
Ehebesta, Erribera, z/g, 943 362740
Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo, Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria, B° Txoko Alde, 31. 943 371649
Iratzo, Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Maykar Asador, Poligonu Ugaldela, 36. 943 366968
Patri, Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria, B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi, Txoko-Alde, 23. 943 361127
Sekaia Asador, Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxka, Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734
Txapeldu, Muna-Lorra, 2. 943 370457
Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eriñ, Errotalde, 1. 943 362735
Timparrta Sagard., C. Com. Urbil, 943 376698
Txipitxoa, Iruzu, 63. 943 361398
Txipri, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra, Kontseju Zarrá, 13. 943 360466
Urda Sideria, B° Aginaga, 943 372691
Zumeta, B° Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA
Aitzol, Etxeondo, 943 690296
Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe, Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri, Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri, Obabakio, z/g, 943 692365
Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldu, S. b. 23. 943 696449
Urtzipe, Berria, 4. 943 690146

// ZALDIBA
Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496
KIXKURGUE
Euskal Herriko Zapareak - Sabores de Euskal Herria.
Elorza Agroindia, 6. 943 50 10 86

LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Ereteka, z/g, 943 88 00 44
Nazabal Asador, Sta. Fe, 8. 943 887146
Urko, Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo, Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARAUZ

Aiten-Ebe, Eikano, 3. 943 831825
Alameda Hotel, Sotribuneneta, 4. 943 830143
Amia, Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak, Altzola, 2. 943 835975
ÁNIMA GASTROTEKA
Pinturas y variedad infinita en vinos y carvezas.
Nafarroa Etorbidea, 4. 943 00 23 42
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoñe Txiki Asador, Argoñe, 943 890184
Aralde, Araba, 41. 943 143433
Azpi-Enea, Sotribuneneta, 4. 943 130586
Bartolo, Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri, Patxiñu, 10. 943 133457
Beach Cafeteria, P° del Malecón, z/g, 943 831262
Berazandi-Berri, Tali Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki, Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz, Araba, 32. 943 890096
Etxaiz, Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar, Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264
Ixas-Lur, Santutxu plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA
Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguinon, Mendialdua, 13. 943 130000
Klery, Azara, 1-3. 943 835807
Kirkiñia Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka, Bixontxo, 1. 943 134604
Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701
Moliari (pizzería), Patxiñu, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria, Mibelenza, 27. 943 834561
Naparack, Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbeago Taberna, Indamendi, 6. 943 834074
Oztarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio, Icar, 10. 943 831414
Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zahar), 832993
Sunset Bar, Txoko Alde 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakoldegia, Taliá Mendí, 728. 943 132750
Telefesto Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi, Musika plaza, 943 835357
Yuro, María Enea-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra, Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldik, Eurumar, 37. 943 131486
Zazpi, Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo, Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo, Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzarzteko Taberna, Otzarzte, z/g, 943 801293
Zegamako Ostata, San Martín, 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandio, Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otatza Sideria, Caserio Otatza, 943 801757
Zeraingo Ostata, Zerain Guneta, z/g, 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Sideria de enega a abril y agostísimo todo el año.
B° Irukarate, 943. 950 10 13

// ZESTOA

Agustin, Okerra, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel, S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero, Iruña Bidea, z/g, 943 147344
Iraeta, Errota etxea, z/g, 943 147067
Katzoia, Caserio Katzoia, z/g, 943 147684
Landa, Iraeta Hiribidea, 8. 943 147954
Lorentxa, Iraeta, 2. 943 147198
Portu, Erdikale, 3. 943 147096
Txidurdi, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe, Zarate Bidea, z/g, 943 693983
Atxulondo, I. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694940
Belariz Jan, Belatibegi Baserría, 943 696480
Elizondo Pantokaria, Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691993
Iriarte Etxea, Pedro M. Otaño, 1. 943 693750
OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Zizurkil-Asteasu, 943 69 34 44

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

// ZUMAIA

Abegi-Leku, (Zelai Talasso Hotel), 943 865166
Algori Sideria, Puerto deportivo, 943 865617
Basua Asador, Pabixa Etxebarreta, 25. 943 862073
Bodua Asador, B° Bodua, 943 860551
El Guevo, Erribera, 3. 943 861391
Iriondo, Txikiñeri, 38. 943 861390
Jesúsok, B° Oñkina, z/g, 943 861739
Karriñi, Basadi, 3. 943 143118
Kalari, Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea, Estazioak, 23. 943 861394
Lubaki, Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero, Ctra. GI-2633, km. 7. -Oñkina- 943 147688
Tala-Pe Asador, Furo Zumaia, 943 861392
Talata, Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas, Pza. Eusebio Gurrumbaga, 8. 943 860571
Txorrena, Oñkina plaza, z/g, 943 861052
Zaila, Upeña plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Itzuriz, z/g, 943 865166
Zumaia Hotel, Iruña, 943 860674

// ZUMARRAGA

Aranzabal, Bideazur, 17. 943 721898
Alexander, Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
B° Etxeberri s/n, 943 72 12 11
Ezkiolara, Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiria Katedegia, Piedad, 16. 943 721757
Iburra, Piedad, 14. 943 720819
Kubika, Legorri, 5. 943 726274
Kota Taberna, San Gregorio, 20. 943 722786
Pantokaria, Bideazur, 17. 943 534685
Polifika, Kalebarren, 6. 943 721767
Salki, Piedad, 4
Txurru, Argioa taldea, z/g, 943 721043
Zaldia, Ariz Auzoa, 19. 943 720442
Zelakoa, Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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



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

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

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



ESSENCIA ARDODENDA

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Extaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes, quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri! www.zaporejai.com

Badagiqui euskaraz / On parle français / English spoken

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatur.net/pastain



PUNTA MONPAS: EN PLENA PLAYA DE GROS

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

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

www.hotelpuntamonpas.com

¿QUÉ SE CUECE ENTRE BURDEOS Y BILBAO?



Una guía amena, entretenida, ilustrada con gran cantidad de fotos, fácil de utilizar, y con la que obtendrás información sobre más de 500 restaurantes, por el precio de un menú del día.

CONSÍGUELA EN TU LIBRERÍA HABITUAL,
O EN LA PÁGINA WEB WWW.ELKAR.COM

SÓLO
17€

Cuando salgas de casa, no te sientes a comer en cualquier sitio. ZUM Edizioak publica la primera guía de restaurantes transfronteriza del eje Burdeos-Bilbao. 224 páginas llenas de recomendaciones para que conozcas los mejores restaurantes de:

- BURDEOS
- BAHÍA DE ARCAÇON
- LAS LANDAS
- IPARRALDE
- GIPUZKOA
- NAFARROA
- ARABA
- BIZKAIA

Con textos elaborados por:

- **Jacques Ballarin:** Cronista gastronómico del diario Sud-Ouest France y el magazine Sud-Ouest Gourmand
- **Josema Azpeitia:** Periodista gastronómico de Ondojan.com y Donosti Aisia

Y fotografías de:

- **Ritxar Tolosa:** Diseñador y fotógrafo de ZUM Edizioak.

**¡A LA VENTA
A PARTIR DEL
10 DE JULIO!**

UN PRODUCTO DE ZUM EDIZIOAK



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



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

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

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



**SALMON
PRECORTADO AHUMADO**



**RULO DE QUESO
DE CABRA.**



**PINTXO
DONOSTIARRA**

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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